Canadian Food Inspection Agency
Agence canadienne d'inspection des aliments

2000–2001

Annual Report

Canada

CFIA·ACIA

Contacts for Further Information and CFIA Web Site

Additional copies of this publication can be obtained by contacting the Canadian Food Inspection Agency office in your area. An electronic version of this document is available on the Internet. The CFIA Web site address is www.inspection.gc.ca.

Atlantic

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
1081 Main St., 5th Floor
P.O. Box 6088
Moncton, NB E1C 8R2
Tel.: (506) 851-3331
Fax: (506) 851-2911

Quebec

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
2001 University St., Rm. 746C
Montreal, QC H3A 3N2
Tel.: (514) 283-8888
Fax: (514) 496-4699

Ontario

Corporate Communications
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6653

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
174 Stone Road W.
Guelph, ON N1G 4S9
Tel.: (519) 837-9400
Fax: (519) 837-9783

Western

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
269 Main St., Rm. 613
Winnipeg, MB R3C 1B2
Tel.: (204) 983-2200
Fax: (204) 984-6008

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
220-4th Ave. S.E., Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
620 Royal Ave., Suite 101
New Westminster, BC V3M 1J2
Tel.: (604) 666-6513
Fax: (604) 666-1261

© Her Majesty In Right Of Canada (Canadian Food Inspection Agency) 2001
Cat. No. A1-17/2001
ISBN 0-662-66039-0
P0239-01

102-01894/

2000–2001

Annual Report

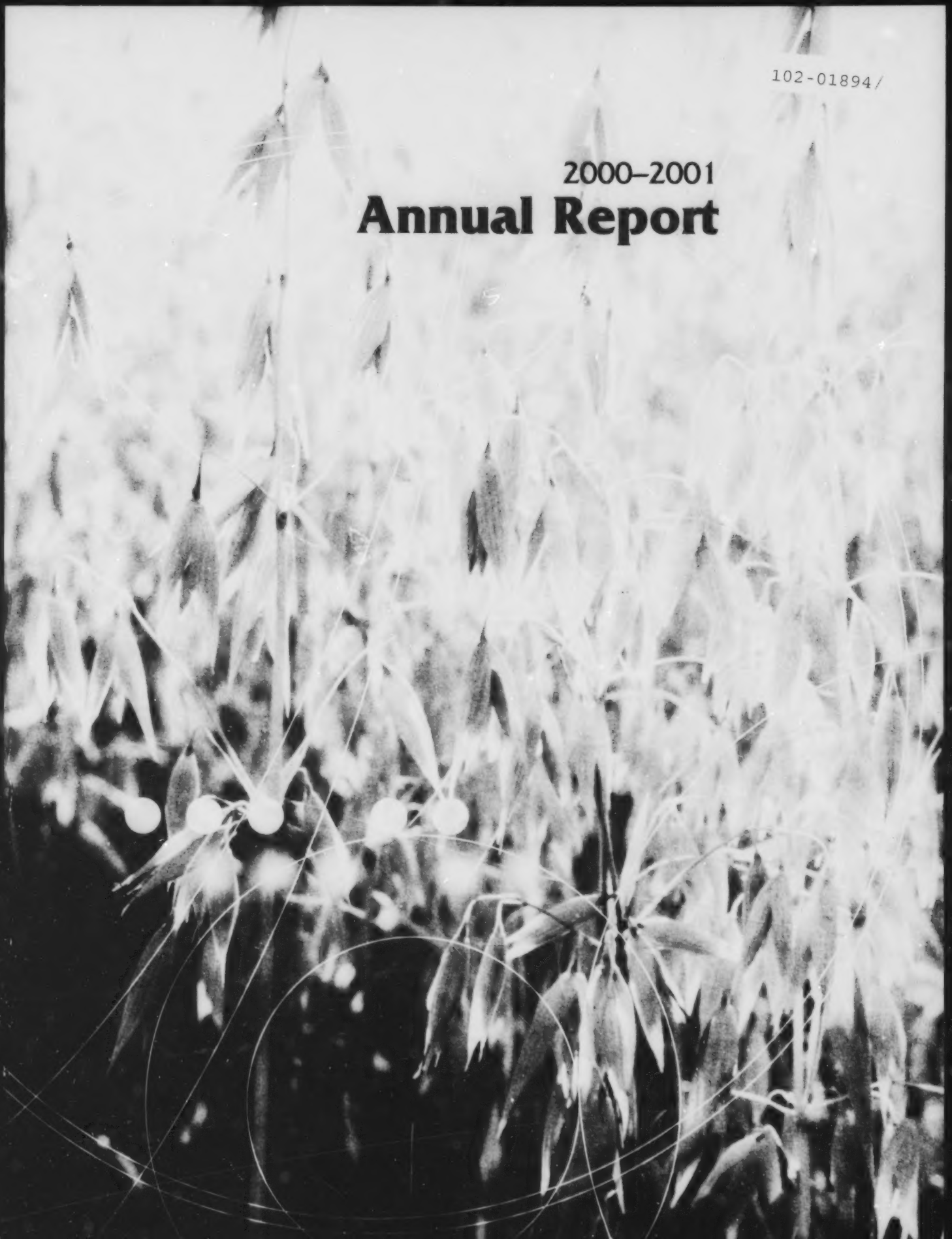


Table of Contents

Messages

Letter to the Minister iii
President's Remarks iv

Executive Summary v

1.0 Agency Overview 1
1.1 Our Mission 1
1.2 What We Do 1
1.3 Our Workforce 2
1.4 Our Organization 2
1.5 Collaborative Efforts 3
1.6 Challenges for the CFIA 5

2.0 Pillars Of Our Business 9
2.1 Sound Science: The CFIA's Foundation 9
2.2 Working Globally: Creating an International Regulatory Framework 11

3.0 Agency Performance 14
3.1 Introduction 14
3.2 Key Results Commitments 15
3.3 Food Safety 17
3.4 Animal Health 34
3.5 Plant Protection 45
3.6 Human Resources Management 55
3.7 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment 62

4.0 Financial Performance 68

5.0 Appendices 84

Canadian Food Inspection Agency
President
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Agence canadienne d'inspection des aliments
Président
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

September 28, 2001

The Honourable Lyle Vanclief, P.C., M.P.
Minister of Agriculture and Agri-Food
Room 207, Confederation Building
House of Commons
Ottawa, ON K1A 0A6

Dear Minister Vanclief:

Pursuant to Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, I am pleased to present to you the Agency's Annual Report for 2000–2001.

The Canadian Food Inspection Agency Annual Report describes the activities carried out and the results achieved to protect Canadian consumers and the health of Canada's plants and animals. This year's Annual Report provides performance information organized along our business lines and in the context of the Agency's performance management framework. It also includes the 2000–2001 audited financial statements and the Auditor General's Assessment.

Yours sincerely,

Ronald L. Doering

Canada

President's Remarks

I am pleased to present the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) fourth Annual Report which covers the period April 1, 2000 to March 31, 2001. As the report shows, this has been a challenging and rewarding year for the CFIA. In fulfilling our mandate we were called upon to respond to a number of unique and ongoing challenges.

Results of public opinion polls and other feedback received by the Agency have confirmed that Canadians feel that food safety is of paramount importance. Canadians also remain confident that the CFIA is working to protect the safety of the food supply. We take our public health role very seriously. The common goal of our programs is to promote compliance with all federal statutes and regulations. In the instances where there were problems, the Agency acted quickly and decisively to deal with food safety emergencies and, when required, exercised our authority to enforce federal standards.

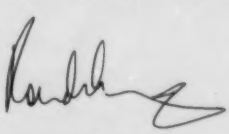
Within the complex and ever-changing environment in which we operate, the Agency continued to safeguard Canada's animal and plant resource base — its crops, forests and livestock. In particular, outbreaks of plum pox virus, Brown Spruce Longhorn Beetle and potato wart disease required our efforts to protect Canada's plant resources. In light of increasing foreign animal-disease threats, particularly the threat of foot-and-mouth disease, the responsibility to protect the animal and plant resource base is more important than ever.

This past year, we continued to enhance our performance management framework in order to provide information that accurately and clearly reflects the Agency's results and, ultimately, supports the Agency in reaching its goals. The adoption of the Planning, Reporting and Accountability Structure (PRAS) and enhancements to the performance management framework will, over time, provide a stable foundation for performance measurement and reporting.

One of the foremost challenges we are facing is the need to remain vigilant in carrying out all aspects of our far-reaching mandate while responding to increasing demands for the Agency's services and a growing number of resource-intensive emergency responses. Over the years, we have increased staff and resources to deliver key services and update our scientific capabilities.

All our accomplishments outlined in this report were made possible by the work of our highly qualified and dedicated employees. During the past year, we worked to foster an exemplary workplace, to provide professional growth opportunities for our staff and to attract the best new workforce entrants to the CFIA. It is the professionalism and dedication of our employees that allows us to plan confidently for the future.

Notwithstanding the growing challenges and needs of our organization, we are committed to providing Canadians with protection they can count on. As in the past four years, the future work of the Agency will continue to contribute, in no small measure, to the quality of life enjoyed by Canadians.



Ronald L. Doering
President

Executive Summary

In 2000-2001, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) continued to deliver programs and services aimed at enhancing the safety of the Canadian food system and protecting the health of Canada's plants and animals. The CFIA's regulatory activities took place in the context of growing and increasingly complex challenges on the domestic and international fronts due to rising public expectations, increased trade and product diversity, significant technological advances, and a number of emergencies related to food safety and animal and plant health.

The Agency regulates all stages of the food continuum. The CFIA inspects not only foods, but also the seeds, livestock feeds, fertilizers, plants and animals on which a safe food supply depends. As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on sound science as the basis of its program design and delivery and to deal with emerging issues such as biotechnology. On the international stage, the CFIA provides leadership in the development of a science-based international regulatory framework aimed at providing consumers with safe and high-quality products.

The growing demand for the Agency's services has required the Agency to deploy its limited resources over a growing regulatory landscape. The Agency has focused its efforts on carrying out its regulatory mandate alongside a number of emergencies that have required the Agency's undivided attention. The Annual Report highlights performance information in the following areas[1]:

Food Safety

The CFIA's top priorities are food safety and public health. The CFIA shares responsibility for food safety with producers, processors, distributors, retail outlets and consumers as well as other government organizations and jurisdictions. As the Agency responsible for enforcement of federal legislation, the CFIA uses compliance rates and other quantitative and qualitative information to measure its success in achieving the Government of Canada's objectives. Last year, the results of the Agency's inspections of federally registered food establishments and products were reassuring. Overall, high compliance rates for health and safety requirements were achieved in the federally registered fish, fresh and processed fruits and vegetables, meat, dairy and egg sectors. When required, the CFIA took compliance action including seizing and recalling products or, when necessary, legal action such as penalties and fines. The CFIA acted promptly and effectively when food recalls were necessary.

IN 2000-2001, THE CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY CONTINUED TO DELIVER PROGRAMS AND SERVICES AIMED AT ENHANCING THE SAFETY OF THE CANADIAN FOOD SYSTEM AND PROTECTING THE HEALTH OF CANADA'S PLANTS AND ANIMALS.

[1] *The Annual Report covers the period April 1, 2000 to March 31, 2001. In some cases, information on activities occurring during 2001-2002 have been added in order to provide an update to the 2000-2001 fiscal year and to present a complete picture of the Agency's performance story.*

The CFIA promoted industry adoption of science-based food safety practices. Progress was achieved with the adoption of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) by an increasing number of Canadian food establishments. CFIA staff also carried out inspection activities aimed at improving labelling and consumer information. Work in this area helped protect consumers from improper product grading, unacceptable product quality, and violations of federal packaging and labelling laws.

Animal Health

The CFIA protects Canadian livestock from foreign animal diseases and controls the serious animal diseases present in Canada. Through the CFIA's detection, control and eradication activities and its strict import controls, the Agency played a significant role in helping Canada remain free of all diseases on the *Office International des Épizooties'* (OIE) List A, including foot-and-mouth disease (FMD), which reached epidemic proportions in other parts of the world, most notably the United Kingdom (U.K.). The CFIA undertook a number of stringent measures to protect Canada from FMD and sent six contingents of CFIA staff to the U.K. to help British officials deal with their FMD outbreak. In addition, Agency staff helped Canada remain free of many of the List B diseases that must be reported by the CFIA to the OIE. Internationally there is consensus that bovine spongiform encephalopathy (BSE) or Mad Cow Disease is a significant List B disease. BSE has not been detected in Canada since 1993 when a single case was reported in an imported cow; however, the CFIA continues to be vigilant with an active and intensified control program. The Agency carried out its quarantine and disease control efforts to eradicate diseases such as chronic wasting disease, tuberculosis and scrapie and, through laboratory testing, contributed to provincial governments' efforts to control rabies among wild animals. Agency staff inspected Canada's rendering plants and found all of them to be in compliance with regulatory requirements. CFIA staff also delivered services to support export certification requirements for Canadian animals and their products.

Plant Protection

The CFIA carried out surveillance at international border points to confirm that plants and associated products complied with federal regulations. Within Canada, the Agency worked to detect, control and eradicate plant diseases and pests. Outbreaks of plum pox virus, Brown Spruce Longhorn Beetle and potato wart disease demanded particular attention and all three were successfully controlled or eradicated. The Agency also provided third-party regulatory oversight of the Canadian Seed Institute. High compliance rates were achieved for pedigreed seed, non-pedigreed seed and imported seed. The Agency tested fertilizers to determine their efficacy and the accuracy of claims, as well as their safety for users, the environment and consumers. CFIA staff inspected all bulk blend fertilizer plants in Canada and sampled products. The test results demonstrated high compliance rates. The CFIA continued to play an important role in regulating the introduction of plants with novel traits. The CFIA continued to help assure that shipments of Canadian seeds and plant and forestry products met other countries' export requirements.

Employer of Choice

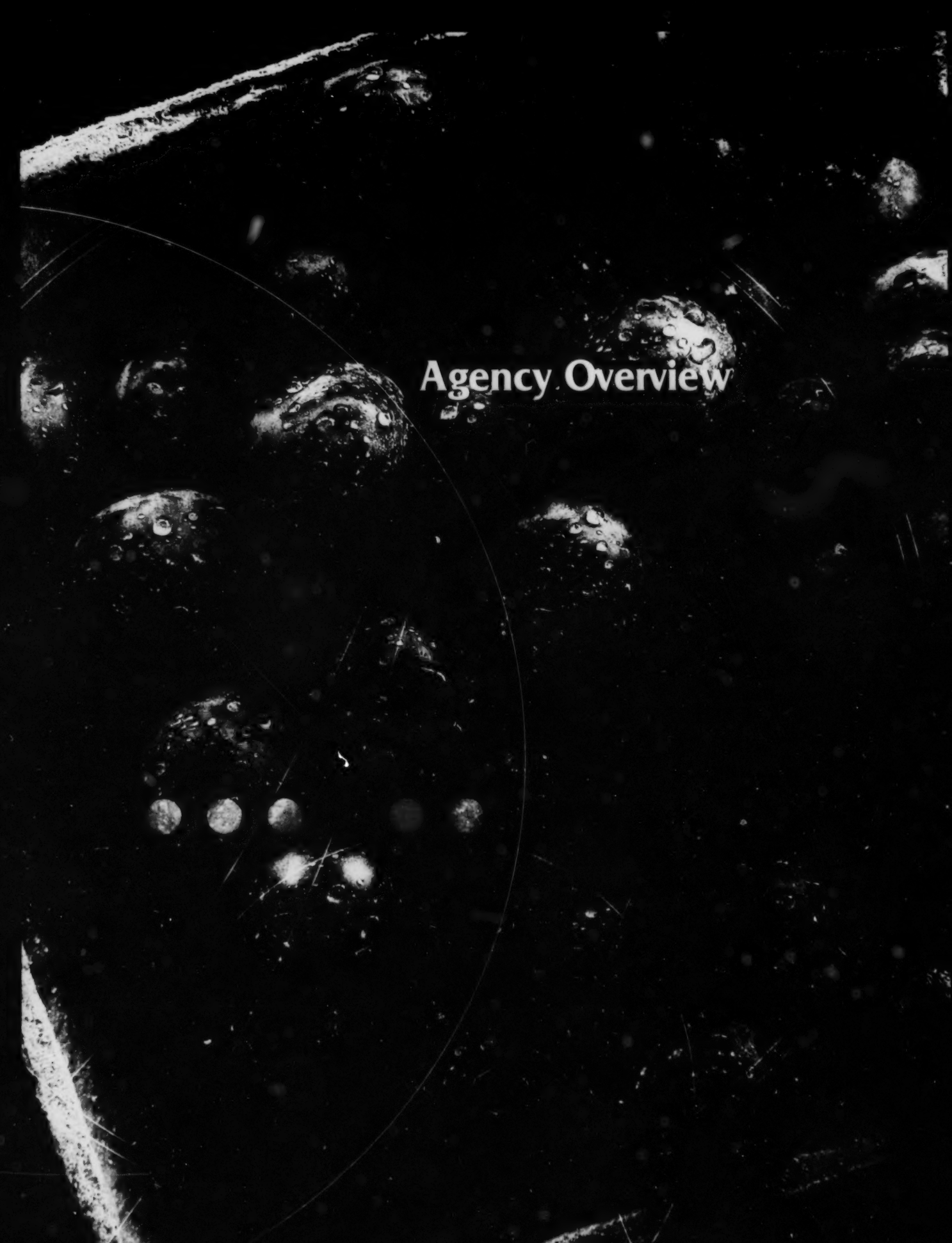
The CFIA's human resources initiatives strengthened the organization and set the groundwork for the Agency's future success. Significant progress was made in maintaining a qualified workforce, attracting and retaining skilled employees, and building a supportive work environment. The CFIA's workforce continued to grow, particularly in the scientific, professional, and technical areas, in order to carry out the CFIA's mandate. The CFIA conducted two national recruitment campaigns and continued to strengthen its efforts to attract candidates from the four designated employment equity groups. The CFIA successfully instituted its Officer Training Program aimed at providing university recruits with an orientation to the CFIA's business and career choices. Lastly, the CFIA continued to take steps to foster positive employer/employee relations, good working conditions and competitive salaries. The Agency signed its first collective agreements with the Scientific and Analytical group and the Informatics group. The CFIA also began second round negotiations with the Public Service Alliance of Canada[2] and all three bargaining units of the Professional Institute of the Public Service of Canada.

Conclusion

Despite increasing demands and pressures, the CFIA's achievements continued to be diverse and far-reaching. The sum of the CFIA's work contributed to the quality of life of Canadians, to the safety of food and to the health of Canada's animal and plant resources. The CFIA's work also contributed to Canada's international reputation as having a highly ranked food safety and quarantine system.

THE SUM OF THE CFIA'S WORK CONTRIBUTED TO THE QUALITY OF LIFE OF CANADIANS, TO THE SAFETY OF FOOD AND TO THE HEALTH OF CANADA'S ANIMAL AND PLANT RESOURCES. THE CFIA'S WORK ALSO CONTRIBUTED TO CANADA'S INTERNATIONAL REPUTATION AS HAVING A HIGHLY RANKED FOOD SAFETY AND QUARANTINE SYSTEM.

[2] *As of June 13, 2001 the PSAC bargaining unit and the Agency had ratified the collective agreement and as scheduled, the agreement was signed and took effect July 6, 2001.*



Agency Overview

1.0 Agency Overview

1.1 Our Mission

The CFIA is a science-based federal regulator of food, animals and plants. We are committed to enhancing the safety of federally regulated food, contributing to the health and welfare of animals, and protecting the plant resource base.

1.2 What We Do

The CFIA is the Government of Canada's regulator for the following:

CFIA's Legislative Authority

- *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act*
- *Canada Agricultural Products Act*
- *Canadian Food Inspection Agency Act*
- *Consumer Packaging and Labelling Act*, as it relates to food
- *Feeds Act*
- *Fertilizers Act*
- *Fish Inspection Act*
- *Food and Drugs Act*, as it relates to food
- *Health of Animals Act*
- *Meat Inspection Act*
- *Plant Breeders' Rights Act*
- *Plant Protection Act*
- *Seeds Act*

Food Safety

The CFIA, reporting to the Minister of Agriculture and Agri-Food, delivers all federal inspection services related to food. Primarily, this entails verifying that manufacturers, importers, distributors and producers regulated by the Government of Canada meet standards for safety, quality, quantity, composition, handling, identity, processing, packaging and labelling. The CFIA also certifies that exported food meets foreign country requirements where there are reciprocal inspection/certification agreements with other countries. In carrying out its mandate to administer statutes and regulations related to food, the CFIA works closely with Health Canada, the department responsible for setting food safety policy and standards.

Animal Health

The CFIA works to prevent animal diseases (e.g. foot-and-mouth disease) from entering Canada and to control the spread of animal diseases within Canada (e.g. bovine tuberculosis). When disease outbreaks occur, the CFIA acts quickly to control and eradicate them. To keep the food chain secure, the CFIA regulates animal feeds and veterinary biologics (veterinary biologics can include vaccines, bacterins, bacterin-toxoids, immunoglobulin products, diagnostics kits and veterinary biologics derived through biotechnology). The Agency also conducts regular animal disease surveillance programs designed to head off serious threats to livestock. In addition, the CFIA certifies the health of Canada's animal exports, evaluates the safety of imports, and regulates the humane transportation of animals.

Plant Protection

The CFIA works to prevent foreign plant diseases and pests (e.g. Asian Long-Horned Beetle) from getting into Canada and to control the spread of plant diseases and pests of quarantine significance (e.g. plum pox virus) within Canada. The Agency also verifies that seeds and fertilizers, both domestically produced and

1.1 Our Mission

The CFIA is a science-based federal regulator of food, animals and plants. We are committed to enhancing the safety of federally regulated food, contributing to the health and welfare of animals, and protecting the plant resource base.

1.2 What We Do

The CFIA is the Government of Canada's regulator for the following:

- *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act*
- *Canada Agricultural Products Act*
- *Canadian Food Inspection Agency Act*
- *Consumer Packaging and Labelling Act*, as it relates to food
- *Feeds Act*
- *Fertilizers Act*
- *Fish Inspection Act*
- *Food and Drugs Act*, as it relates to food
- *Health of Animals Act*
- *Meat Inspection Act*
- *Plant Breeders' Rights Act*
- *Plant Protection Act*
- *Seeds Act*

Food Safety

The CFIA, reporting to the Minister of Agriculture and Agri-Food, delivers all federal inspection services related to food. Primarily, this entails verifying that manufacturers, importers, distributors and producers regulated by the Government of Canada meet standards for safety, quality, quantity, composition, handling, identity, processing, packaging and labelling. The CFIA also certifies that exported food meets foreign country requirements where there are reciprocal inspection/certification agreements with other countries. In carrying out its mandate to administer statutes and regulations related to food, the CFIA works closely with Health Canada, the department responsible for setting food safety policy and standards.

Animal Health

The CFIA works to prevent animal diseases (e.g. foot-and-mouth disease) from entering Canada and to control the spread of animal diseases within Canada (e.g. bovine tuberculosis). When disease outbreaks occur, the CFIA acts quickly to control and eradicate them. To keep the food chain secure, the CFIA regulates animal feeds and veterinary biologics (veterinary biologics can include vaccines, bacterins, bacterin-toxoids, immunoglobulin products, diagnostics kits and veterinary biologics derived through biotechnology). The Agency also conducts regular animal disease surveillance programs designed to head off serious threats to livestock. In addition, the CFIA certifies the health of Canada's animal exports, evaluates the safety of imports, and regulates the humane transportation of animals.

Plant Protection

The CFIA works to prevent foreign plant diseases and pests (e.g. Asian Long-Horned Beetle) from getting into Canada and to control the spread of plant diseases and pests of quarantine significance (e.g. plum pox virus) within Canada. The Agency also verifies that seeds and fertilizers, both domestically produced and

imported, comply with federal standards for safety, composition and process. Lastly, the Agency certifies that plants, plant material and other related matter intended for export from Canada comply with the phytosanitary import regulations of foreign countries.

1.3 Our Workforce

The CFIA employs approximately 4,800 people including highly trained front-line inspectors, veterinarians, agronomists, biologists, chemists, administrative staff, computer systems specialists, financial officers, communications experts, research scientists, laboratory technicians, and managers.

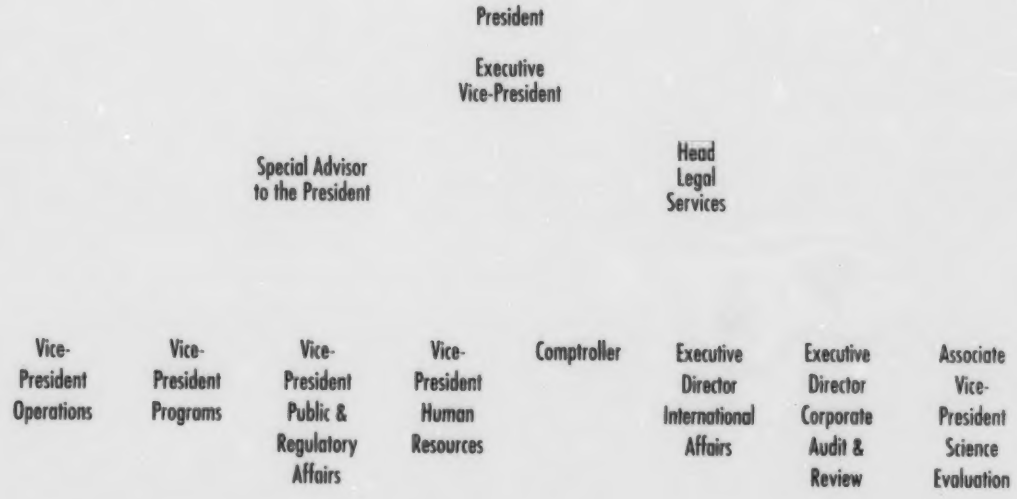
1.4 Our Organization

With its headquarters in Ottawa and a program network throughout Canada, the CFIA delivers its mandate through four area offices (Atlantic, Quebec, Ontario and Western), 18 regional offices, 185 field offices and hundreds of offices in non-government establishments (i.e., processing facilities). In addition, the CFIA has 21 laboratory and research facilities across Canada.

- **CFIA veterinarians and inspectors conduct rigorous inspections in more than 1,800 fresh fruit and vegetable, meat and fish processing establishments across Canada.**
- **CFIA inspectors check shipments from abroad – examining plants, animals, foods, and even packaging materials that can harbour diseases and pests, such as beetles or moths.**
- **CFIA staff inspect seed lots, potato fields, greenhouses, hatcheries, feed mills and livestock premises.**
- **CFIA laboratory scientists analyze food samples for contaminants, drug residues and disease-causing agents.**
- **CFIA regulators evaluate the safety of the newest kinds of foods, seeds, feeds, fertilizers and animal health products, such as vaccines, for use in Canada.**
- **CFIA inspectors review food labels for accuracy, investigate complaints and lay charges against offenders.**

The CFIA works with many partners to help make food safe. For example:

- **Health Canada establishes standards for the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The CFIA enforces those standards.**
- **Provincial and municipal food safety agencies regulate thousands of food establishments such as restaurants and food processors whose markets are local.**
- **Farmers, fishers, food processors, importers, transporters and retailers operate according to a variety of guidelines, regulations and accepted industry standards.**
- **Food preparers in homes, restaurants and institutional kitchens store and prepare food according to guidelines provided by food retailers, processors and governments.**



1.5 Collaborative Efforts

The CFIA's success in protecting the food safety system and the health of animals and plants depends upon the expertise and support of other federal departments, provincial/territorial/municipal governments, producers, industry, distributors, retailers and consumers.

The production of meat provides a good example of collaboration and working together as partners. Provincial governments regulate how an animal is raised and the CFIA provides inspection services at slaughter and processing plants that move product interprovincially or internationally. The provinces provide inspection services at smaller plants that sell within their jurisdiction, and municipal authorities enforce public health standards at restaurants that serve the final product.

Although the three levels of government are working together to maintain a safe food supply, food safety is everybody's business. For example, the farmer, processor, and restauranteur also have food safety responsibilities. Consumers are responsible for the safe handling, storing and cooking of food at home. The CFIA's partner in food safety, the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education, provides information on how consumers can prevent foodborne illness at www.canfightbac.org.

In the final analysis, successful collaboration among all the players is vital to protecting the food safety system and the health of Canada's animals and plants. Ongoing efforts by the Government of Canada and the provincial and territorial governments to improve effectiveness and efficiency are contributing to a more integrated and harmonized food inspection system for Canada.

imported, comply with federal standards for safety, composition and process. Lastly, the Agency certifies that plants, plant material and other related matter intended for export from Canada comply with the phytosanitary import regulations of foreign countries.

1.3 Our Workforce

The CFIA employs approximately 4,800 people including highly trained front-line inspectors, veterinarians, agronomists, biologists, chemists, administrative staff, computer systems specialists, financial officers, communications experts, research scientists, laboratory technicians, and managers.

1.4 Our Organization

With its headquarters in Ottawa and a program network throughout Canada, the CFIA delivers its mandate through four area offices (Atlantic, Quebec, Ontario and Western), 18 regional offices, 185 field offices and hundreds of offices in non-government establishments (i.e., processing facilities). In addition, the CFIA has 21 laboratory and research facilities across Canada.

The CFIA in Action

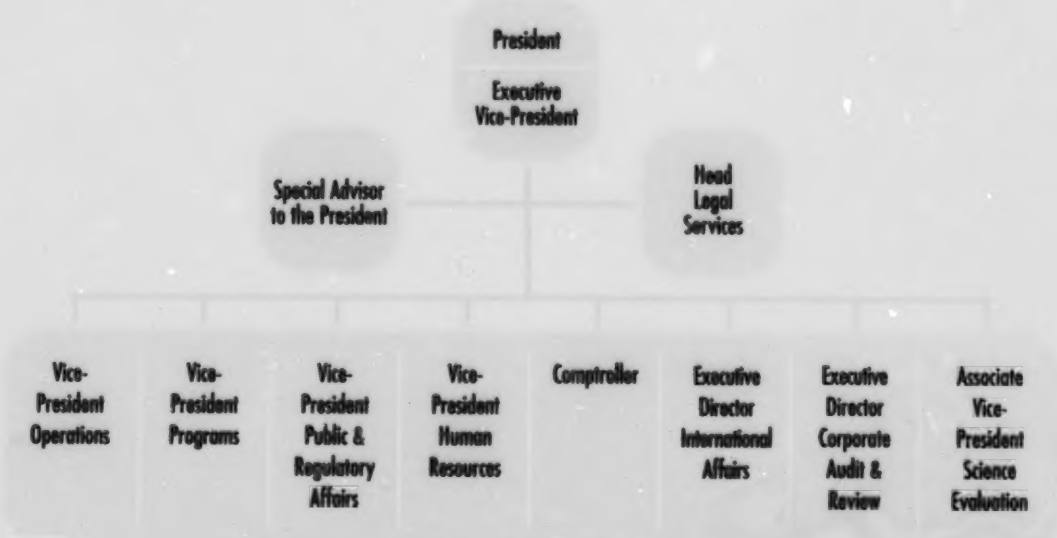
- CFIA veterinarians and inspectors conduct rigorous inspections in more than 1,000 fresh fruit and vegetable, meat and fish processing establishments across Canada.
- CFIA inspectors check shipments from abroad – examining plants, animals, foods, and even packaging materials that can harbour diseases and pests, such as beetles or moths.
- CFIA staff inspect seed lots, potato fields, greenhouses, hatcheries, feed mills and livestock premises.
- CFIA laboratory scientists analyze food samples for contaminants, drug residues and disease-causing agents.
- CFIA regulators evaluate the safety of the newest kinds of foods, seeds, feeds, fertilizers and animal health products, such as vaccines, for use in Canada.
- CFIA inspectors review food labels for accuracy, investigate complaints and lay charges against offenders.

In Canada, Food Safety is a Shared Responsibility

The CFIA works with many partners to help make food safe. For example:

- Health Canada establishes standards for the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The CFIA enforces these standards.
- Provincial and municipal food safety agencies regulate thousands of food establishments such as restaurants and food processors whose products are local.
- Farmers, fishers, food processors, importers, transporters and retailers operate according to a variety of guidelines, regulations and accepted industry standards.
- Food preparers in homes, restaurants and institutional kitchens store and prepare food according to guidelines provided by food retailers, processors and governments.

The Organizational Structure of the Canadian Food Inspection Agency



1.5 Collaborative Efforts

The CFIA's success in protecting the food safety system and the health of animals and plants depends upon the expertise and support of other federal departments, provincial/territorial/municipal governments, producers, industry, distributors, retailers and consumers.

The production of meat provides a good example of collaboration and working together as partners. Provincial governments regulate how an animal is raised and the CFIA provides inspection services at slaughter and processing plants that move product interprovincially or internationally. The provinces provide inspection services at smaller plants that sell within their jurisdiction, and municipal authorities enforce public health standards at restaurants that serve the final product.

Although the three levels of government are working together to maintain a safe food supply, food safety is everybody's business. For example, the farmer, processor, and restauranteur also have food safety responsibilities. Consumers are responsible for the safe handling, storing and cooking of food at home. The CFIA's partner in food safety, the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education, provides information on how consumers can prevent foodborne illness at www.canfightbac.org.

In the final analysis, successful collaboration among all the players is vital to protecting the food safety system and the health of Canada's animals and plants. Ongoing efforts by the Government of Canada and the provincial and territorial governments to improve effectiveness and efficiency are contributing to a more integrated and harmonized food inspection system for Canada.

Food Recalls: It's All in the Timing

with Johanne Pelland and Sharon Noel

Johanne Pelland and Sharon Noel aren't Olympic runners but they know what it's like to race against the clock.

They're specialists with the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and often find themselves sprinting through another food recall. A recall is a foot race of sorts where the reward isn't personal fame but rather protection of the public from unsafe food. And you never quite know when the starter's pistol is going to go off.

"When I walk into the office in the morning, I never know what's going to happen," says Pelland, who keeps primed for action at the CFIA's Montreal area office. "A recall could happen at any time."

A snack food containing peanuts not declared on the label. A shipment of vegetables contaminated with harmful bacteria. The Agency responded to 370 food recalls of all kinds last year, an average of one per day.

The race plan was the same each time out of the blocks — do it fast and do it well.

For Halifax-based Noel, removing an unsafe food before someone gets sick is the adrenalin that fuels every recall.

"It's a big marketplace and we want to be sure to track down and remove all of the food product being recalled before anyone eats it. It's that simple. We are very aware that a lot of people depend on us."

Pelland and Noel are on the front-line of a national food recall network with dozens of specialists ready to move at a moment's notice. Processing plants, retail outlets, private homes — Agency investigators go anywhere to follow up a report of possible unsafe food. The Office of Food Safety and Recall (OFSR) gives the go and the race is on.

It's a race run on plenty of coffee, Internet trace-backs, phone checks and double-checks often well into the wee hours, seven-days-a-week. The tape is crossed when the recall notice is distributed to the news media, posted on the Agency's Web site, and automatically e-mailed to over 3000 food recall alert subscribers including allergy associations, food banks, schools, public health organizations, and the general public.

Like most of her colleagues, Pelland thrives on the urgency. "When I assist on a recall about allergens, like undeclared peanuts in a snack food, I feel good that I may have saved a child from a severe reaction."

For the moment, she can breathe easy . . . until the next recall.

1.6 Challenges for the CFIA

There are a number of factors occurring both inside and outside the CFIA that continue to influence the CFIA's strategic direction and impact our performance story.

Public Concerns and Expectations

Canadians are sophisticated consumers and, increasingly, want to know more about the quality of their food, its origins and the details of any processes to which it may have been subjected. Recent national and international incidents involving food-borne illnesses and contaminated water have intensified concerns about the safety of our food and water. Canadians expect various levels of government, their departments and agencies — including the CFIA — to protect them, keep them informed of risks, and deliver services in an open, accountable and effective manner.

Increased Trade and Product Diversity

The CFIA is challenged by large increases in the volume of foods and food products being imported and exported, the increasing variety of imported foods and the increasing number of nations from which these imports are originating. With regard to plants and animals, modern transportation systems and the increased volume and speed of trade lead to pests and diseases moving faster than ever before. To keep up with these increases and provide an acceptable level of inspection of imports and certification of exports, the CFIA must work to develop resource-efficient systems and procedures. The CFIA's work on a National Import Strategy and Policy is one important step toward this goal. The policy sets the direction for a uniform risk-based approach with focused attention on the countries of origin, Canadian border control activities and domestic distribution.

Changing Patterns in Mobility

International travel is increasing. As the number of people entering Canada from other countries increases, including Canadians returning home, so too do the risks to our food supply and the health of Canada's plants and animals. For example, efforts were made to prevent the entry of foot-and-mouth disease which can be spread through the air, in bedding materials and soil, as well as in meat and animal products fed to susceptible animals.

Public opinion surveys have confirmed that food safety is an important national priority. Despite the high degree of concern, Canadians remain confident that the CFIA is working to protect the safety of the food supply.

- **A survey conducted by Ipsos-Reid in March 2001 reported that three-quarters (76 percent) of Canadians agree with the statement "I trust Canada's food inspection agency to protect me from foodborne illnesses, such as Mad Cow Disease." The survey found that 68 percent of Canadians are concerned about the safety of the food they eat. *(Source: www.ipsos-reid.com)***
- **A spring 2001 Canada Information Office poll reported that the public's perception that food safety is a priority issue has increased to a high of 78 percent. At the same time, Canadians' evaluation of the Government of Canada's performance in the field of food safety has also increased. *(Source: Canada Information Office, http://www.infocan.gc.ca)***

1.6 Challenges for the CFIA

There are a number of factors occurring both inside and outside the CFIA that continue to influence the CFIA's strategic direction and impact our performance story.

Public Concerns and Expectations

Canadians are sophisticated consumers and, increasingly, want to know more about the quality of their food, its origins and the details of any processes to which it may have been subjected. Recent national and international incidents involving food-borne illnesses and contaminated water have intensified concerns about the safety of our food and water. Canadians expect various levels of government, their departments and agencies — including the CFIA — to protect them, keep them informed of risks, and deliver services in an open, accountable and effective manner.

Increased Trade and Product Diversity

The CFIA is challenged by large increases in the volume of foods and food products being imported and exported, the increasing variety of imported foods and the increasing number of nations from which these imports are originating. With regard to plants and animals, modern transportation systems and the increased volume and speed of trade lead to pests and diseases moving faster than ever before. To keep up with these increases and provide an acceptable level of inspection of imports and certification of exports, the CFIA must work to develop resource-efficient systems and procedures. The CFIA's work on a National Import Strategy and Policy is one important step toward this goal. The policy sets the direction for a uniform risk-based approach with focused attention on the countries of origin, Canadian border control activities and domestic distribution.

Changing Patterns in Mobility

International travel is increasing. As the number of people entering Canada from other countries increases, including Canadians returning home, so too do the risks to our food supply and the health of Canada's plants and animals. For example, efforts were made to prevent the entry of foot-and-mouth disease which can be spread through the air, in bedding materials and soil, as well as in meat and animal products fed to susceptible animals.

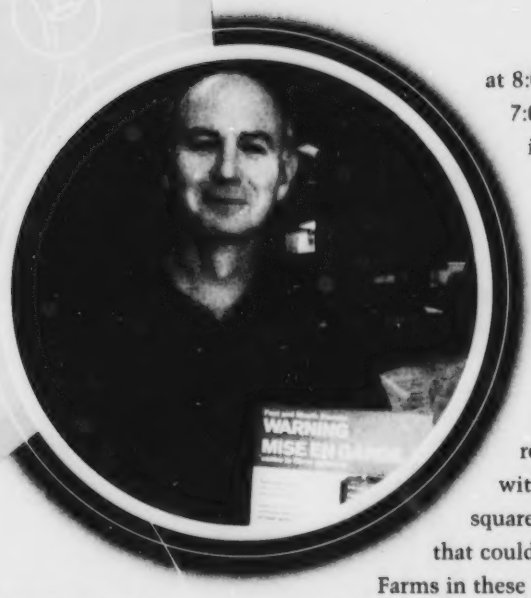
Canadians Concerned About Food Safety

Public opinion surveys have confirmed that food safety is an important national priority. Despite the high degree of concern, Canadians remain confident that the CFIA is working to protect the safety of the food supply.

- A survey conducted by Ipsos-Reid in March 2001 reported that three-quarters (76 percent) of Canadians agree with the statement "I trust Canada's food inspection agency to protect me from foodborne illnesses, such as Mad Cow Disease." The survey found that 68 percent of Canadians are concerned about the safety of the food they eat. (Source: www.ipsos-reid.com)
- A spring 2001 Canada Information Office poll reported that the public's perception that food safety is a priority issue has increased to a high of 78 percent. At the same time, Canadians' evaluation of the Government of Canada's performance in the field of food safety has also increased. (Source: Canada Information Office, http://www.infocan.gc.ca)

CFIA Helps U.K. Control Foot-and-mouth Disease

with Dr. Doug MacLeod



When Dr. Doug MacLeod, a CFIA District Veterinarian based in Kingston, Ontario, joined the Agency, he never expected that he would one day be working in England helping to control a major animal disease epidemic.

But in March 2001, Dr. MacLeod was part of the first CFIA contingent, eight people in total, sent to the United Kingdom (U.K.) for a three-week tour of duty assisting the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAFF) to control foot-and-mouth disease (FMD). Working with Dr. Graeme Stott and inspector Don Long, both from southwestern Ontario, he inspected livestock on farms in Reading, west of London and then Chumsford, to the east of London. In Reading, MAFF arranged for the team to experience the FMD control process in its entirety — from inspection to eradication to disposal by burning.

"Days were long and often exhausting, but rewarding," says Dr. MacLeod recounting that the typical day began at 8:00 am and ended at 6:00 or 7:00 pm. On farms receiving initial inspections, and where infection was suspected, he and his colleagues examined the animals closely for lesions in the mouth and on the teats and hooves. As well, they took their temperatures. This process was repeated from farm to farm with a goal to establish a three square kilometre inspection zone that could be declared free of FMD. Farms in these zones were then inspected every three days to make sure that none of their animals were exhibiting suspicious behaviour.

"I was really struck with the degree to which the disease crippled the agricultural community and the entire society," says Dr. MacLeod pointing out that the areas where he worked were not among the hardest hit. "In Cambria, to the north, for example, 300 vets worked out of the same office. But everywhere in the infected area, including the areas in which we worked, it was a huge logistical exercise with a phenomenal number of people involved."

But in the final analysis, Dr. MacLeod found his experiences not only rewarding but reassuring. "For me, it confirmed that the CFIA is in a good position to deal with foot-and-mouth disease. What I saw reinforces the validity of our contingency plans and exercises."

Note: As of June 2001, five CFIA contingents totaling 49 employees, primarily veterinarians and inspectors, had gone to the U.K. and a sixth contingent was being assembled. CFIA's mission was twofold: firstly, to help MAFF control FMD, and secondly, to bring 'lessons learned' back to Canada.

Technological Advances

As technology advances, new laws, regulations and inspection methods must be developed to ensure foods are safe. Foods produced from genetically modified organisms (GMO), food irradiation, food additives, and 'designer foods' all present new challenges. To meet these challenges, the CFIA must continue to strengthen its science capacity, advise law and policy makers about the regulatory requirements of these new types of products and communicate with the public regarding their safety. In July 2000, Treasury Board Ministers approved a submission to invest in the Canadian Regulatory System for Biotechnology (CRSB). As a result, the Agency has received additional funds to enhance the existing regulatory program for products of biotechnology with regard to plants, animal feeds and animal feed ingredients, fertilizers, and veterinary biologics.

The impact of technological changes will be compounded by breakthroughs in research and knowledge. The CFIA will need to remain current with advances in food processing techniques and in the development of more sensitive testing methods. Progress made in the greater scientific community, including longer-term studies, will challenge the Agency's resources but provide significant opportunities to enhance the food safety system. Emerging scientific tools and new technologies have the potential to both complicate and enhance regulatory decision-making.

Food Emergencies

Over the past five years, there has been a significant increase in the number of food emergencies requiring CFIA action. In part, this growth can be attributed to the large number of inspections, enhanced surveillance systems, improved laboratory testing, more stringent Health Canada guidelines, increased consumer awareness and the ever-changing landscape of products in the Canadian marketplace. Data from the past two years indicates that the number of recalls has increased. Undeclared allergens in imported products have been of particular concern to the CFIA over the last few years. The CFIA is working with the food industry to require that allergens are always declared in the list of ingredients on the food label, and that they develop allergen prevention strategies to manage the allergy risk.

International Regulatory Control of Food, Plants and Animals

Increasingly, countries must comply with international standards to market their food products, animals and animal products, and plants and plant products in the international marketplace. To export abroad, Canadian exporters must meet the inspection standards of the importing country or risk import restrictions. For imports, the CFIA needs to verify that other countries' systems and standards are compliant with international protocols and Canadian standards.

The challenges of regulating new products of biotechnology and addressing public questions about how these products are regulated are gaining increased public interest around the world. International discussions that began in the 1980s continue to take place, and the CFIA has been an active participant and leader in these discussions in fora such as the Cartagena Protocol on Biosafety, the Codex Alimentarius Commission, and the International Plant Protection Convention.

As a result of the 2000 Budget, the Government of Canada's commitment to health, safety and the environment has been strengthened by $30 million a year, a third of which is entrusted to the CFIA to enhance and evolve its safety first approach to regulation. These additional resources will allow CFIA scientists to continue to conduct critical and detailed environmental safety assessments, to enhance inspection and monitoring capabilities, and to further study emerging regulatory questions. Assisting in this process is the CFIA's Biotechnology Task Force, which is working to enhance the CFIA's ability to address these areas, to integrate new knowledge from domestic and international fora, and to hire a highly skilled workforce. This will permit the CFIA's approach to the regulation of products of biotechnology to function in a consistent, coordinated and integrated way.

Over the past year, two bodies established by the Government of Canada carried out significant work to examine the regulatory rules and scientific underpinnings of departments and agencies that regulate products of biotechnology. The Expert Panel of the Royal Society of Canada released its report on the future of food biotechnology in February 2001. The report focused on questions of regulatory capacity, transparency and research needs to improve regulatory decision-making on these future products of biotechnology. The Canadian Biotechnology Advisory Committee, in its study of genetically modified food, commissioned a number of papers and carried out a series of stakeholder consultations, to which CFIA experts were invited to participate. An interim report was released in August 2001.

On April 19, 2001, Canada signed the Cartagena Protocol on Biosafety, a multilateral agreement to regulate movement across international borders of living organisms modified through modern biotechnology. The CFIA played a key role in reviewing the regulatory implications of the Protocol for the Government of Canada and in working with potentially affected stakeholders to address their concerns while at the same time meeting the objectives of the Protocol. As a next step, Canada will consider final ratification of the Protocol based on progress achieved in further international discussions. These discussions are expected to more precisely define a number of provisions, and determine how the Protocol can most effectively be implemented by Canada. The CFIA advanced work on the documentation-related provisions of the Protocol by co-chairing a technical experts' meeting in June 2001 in Montpellier, France. The CFIA also worked to advance capacity-building efforts related to regulating products of biotechnology, which is important both under the Protocol and in other fora, such as Asia-Pacific Economic Cooperation (APEC).

2.0 Pillars of Our Business

2.1 Sound Science: The CFIA's Foundation

As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies upon sound science to support its activities across all three of its business lines. Sound science provides an essential foundation to both the design of programs and ongoing decision-making. Without it, the Agency could not be effective. The Agency's continued scientific credibility at home and abroad rests on its ability to provide expert services and advice. The Agency recognizes that to maintain its credibility in domestic and world markets, it must demonstrate that its science-based approaches are integral and strong. Over the coming years, the CFIA will continue to invest in and strengthen its scientific capacity and infrastructure in order to meet the growing needs of the Agency.

Sound scientific practice also forms the basis of the CFIA's program delivery. As well as providing science advice, scientists in the CFIA's laboratories test and analyze approximately 600,000 samples per year collected by CFIA inspectors. They also perform research in support of Agency programs. The CFIA has almost completed accreditation of all Agency laboratories to international standards (ISO).

Over the coming years, the Agency will continue to align its existing science advice practices with those outlined in the federal report entitled, *A Framework for Science and Technology Advice: Principles and Guidelines for the Effective Use of Science and Technology Advice in Decision Making.* The Agency will also coordinate a strategic approach in response to the Council of Scientific and Technical Advisors (CSTA) report on Building Excellence in Science and Technology (BEST). Specifically, the Agency will work to implement and integrate the recommendations of the Science Advice for Government Effectiveness (SAGE) and BEST reports into our priority-setting, decision-making and practices for selected broad science reviews within the Agency.

The Agency is also expanding research collaboration. The CFIA is building on existing relationships, such as our collaboration with the Canadian Grain Commission, our joint operation with Health Canada at the Canadian Science Centre for Human and Animal Health in Winnipeg and our agreement with the University of Guelph to establish programs under the newly created Canadian Institute for Food Inspection and Regulation.

OVER THE COMING YEARS, THE CFIA WILL CONTINUE TO INVEST IN AND STRENGTHEN ITS SCIENTIFIC CAPACITY AND INFRASTRUCTURE IN ORDER TO MEET THE GROWING NEEDS OF THE AGENCY.

CFIA Staff Keep Watch for Pests

with Dr. Bruce Gill and Dr. Alvin Gajadhar

Sometimes it's the smallest animals that can be the most dangerous. A foreign insect, for example, has the potential to destroy Canada's food crops, trees, and nursery stocks. And a tiny parasite could destroy wildlife, decimate livestock, and infect humans.

"An infestation of exotic pests could close our markets for export not to mention the possible damage to crops," says Dr. Bruce Gill, a regulatory and identification entomologist based at the Central Experimental Farm in Ottawa.

Every day, packages containing unidentified bugs from all over the country jam up Dr. Gill's mailbox. It's his job to identify the insects and advise CFIA's Plant Health and Production Division on a course of action.

Across the country at the CFIA's Saskatoon Laboratory, Director Dr. Alvin Gajadhar and his team of scientists work in the Centre for Animal Parasitology to improve methods for testing for parasites. "The most important part of my job is protecting consumers" says Dr. Gajadhar. "So we want to get these test results as close to 100% reliable as we can."

"Parasites brought in by foreign animals could enter the food chain and be then further transmitted to humans via animal products or fresh fruit and vegetables," he says.

Foreign insects can sneak into the country in a variety of ways: in ships, on cargo planes, in product packaging or with passenger baggage. "With world trade, insects are coming in from all over the place," says Dr. Gill. "And with today's speed of travel, they are surviving the trip whereas before, they wouldn't." That makes inspection and testing all the more important.

If an exotic insect or parasite is Canada-bound, Dr. Gill and Dr. Gajadhar do everything they can to prevent it from landing. CFIA inspectors examine foreign cargo carriers for suspicious stowaways. "If they think they've found a serious pest, they'll hold the ship until we identify it," says Dr. Gill.

Inspectors also test imported animals for parasites, especially if they are from high-risk areas such as Asia, says Dr. Gajadhar. "If a parasite is found, the animals may have to be quarantined, traced back, and investigated," he says. If the animal is found to have a foreign parasite, it could be sent back to its country of origin.

Dr. Gill and Dr. Gajadhar say some of their greatest challenges have been making difficult decisions about pests. "But you can't let your guard down," says Dr. Gajadhar. "The risk to our agricultural industry, to our environment, and to Canadians is far too great."

The Canadian Institute for Food Inspection and Regulation, launched in January 2000, represents a significant step in collaborative research arrangements. This unique institute is the result of a pilot three-year agreement between the University of Guelph and the CFIA. The Institute has established a committee to identify priorities in regulatory research and the CFIA has established a Regulatory Chair to guide the program. In the longer term, other academic institutions with relevant experience could be drawn into the program beyond the pilot.

The Science Evaluation Unit and science committees within the Agency work to strengthen linkages between policy and science advice in decision-making. These committees will be instrumental in fulfilling the needs highlighted in Canada's science strategies, which include placing a high priority on training and responsiveness, developing state-of-the-art laboratories, and taking best advantage of opportunities emerging in the science and technology sectors.

2.2 Working Globally: Creating an International Regulatory Framework

International food safety and animal and plant health frameworks provide an essential architecture to govern the international exchange of food, animals and plants. The continued development of a coherent international regulatory framework, which is both science-based and rules-based, benefits Canadians by providing producers with stable markets and consumers with safe and high-quality products. Canadian food and agricultural products are in high demand by consumers around the globe. At home, changing consumer expectations resulted in Canada importing a wide range of products from an ever-increasing number of countries. At the same time, the emergence of new technologies and innovations are creating challenges to the international regulatory system.

The CFIA is a leader in responding to these trends on the international front and invests considerable effort to influence international standard-setting organizations. The CFIA currently manages a number of product-specific bilateral arrangements and protocols in the areas of food safety and animal and plant health. Apart from this network of bilateral arrangements, there are international arrangements and institutions related to food safety, animal health, plant protection, the environment and trade which together comprise the international regulatory framework within which the CFIA operates. Our primary objective is to ensure that this framework, as it relates to the mandate of our organization, is strong, coherent and science-based and comprises a network of individual arrangements which are mutually reinforcing.

To this end, the CFIA, together with Health Canada, the Department of Foreign Affairs and International Trade and other government departments, participates in international fora including: the United Nations' World Health Organization, the Food and Agriculture Organization, the United Nations Environmental Program, the *Office International des Épizooties*, the International Plant Protection Convention, the Codex Alimentarius Commission, the Organization for Economic Co-operation and Development, the World Trade Organization, North American Free Trade Agreement, Asia-Pacific Economic Cooperation, individual negotiations on the Cartagena Protocol on Biosafety, the Free Trade Area of the Americas, and discussions on food safety and biotechnology at G8 Summits.

Working on the frontline

with Nemezio Oliveira

Twenty-six million people pass through Lester B. Pearson International Airport every year. Inside any one of their suitcases could be a stick of beef jerky or an orchid infected with a deadly foreign disease. Once introduced into Canada, the disease could spread, devastating crops or livestock, crippling our exports and our food supply.

Standing between the disease and the airport's sliding doors is one of CFIA's airport supervisors, Nemezio Oliveira. "We protect Canadians by protecting our agricultural community," he says. "We do that by checking passenger baggage, inspecting commercial cargo and educating the public."

Oliveira and his team of 31 inspectors routinely verify declared products and spot-check for undeclared items. They work with specially-trained detector dogs who sniff out illegal plants, animals and food. And they join forces with different government departments – such as Canada Customs and Revenue Agency and Environment Canada – to protect Canada from foreign diseases.

"You really have to be a people person in this job," says Oliveira, who spends much of his day answering questions about what people can and cannot bring into the country.

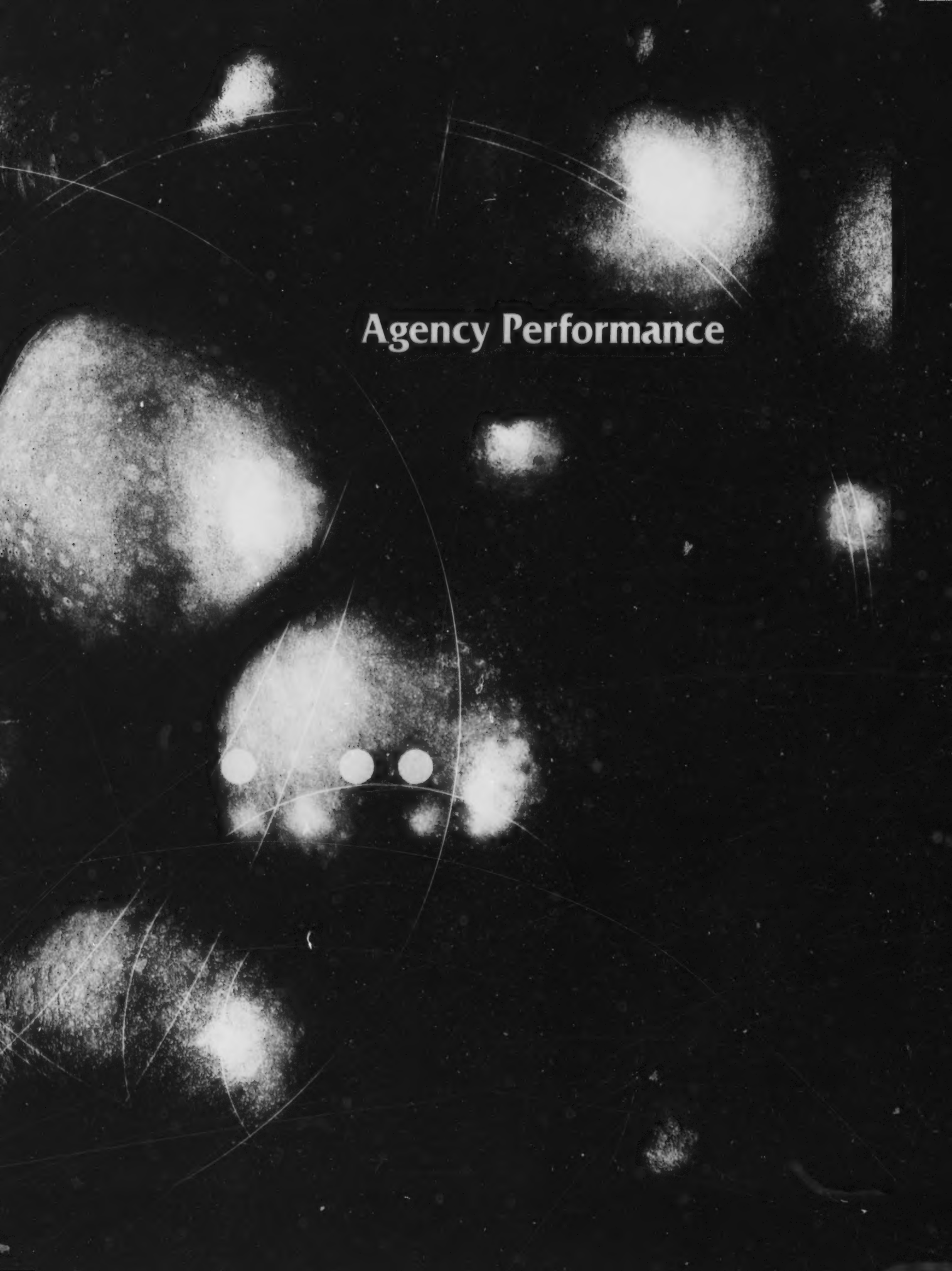
"We can refuse shipments if the importer is missing a certain document," says Oliveira. Time is crucial in these cases. "A load of food, for example, can go bad in 12 or 24 hours," he says. "A lot of these disputes are time-sensitive and can be extremely expensive."

But the real challenge of the job comes in confiscating plants, animals or food from travelers. Oliveira and his team have seized everything from bacon to basil, from ferrets to African drums made with animal skins. "Emotionally it can be difficult," says Oliveira. "What may seem insignificant to you can mean the world to someone else."

"What we always have to remember here is that people are important and should be treated with kindness and respect," says Oliveira. "But our mandate is to keep diseases out of Canada and we have to preserve that."

Oliveira has worked as an inspector at the airport since 1984. "You never know what the next day will bring," he says. "But you know it's going to be unique." It is the diversity of the people passing through the airport's gates that makes the job interesting, says Oliveira, whether it's someone trying to bring in their pet budgie or some of their grandmother's famous pie. There are always new faces, new stories, new challenges.

"I love it," says Oliveira. "Not only is it fast-paced, interesting, and exciting but each day, I get to see firsthand how important our work is to Canada."



Agency Performance

3.0 Agency Performance

3.1 Introduction

As described in Section 1 of this report, the CFIA faced increased challenges and demands for its services during the past year. Using a risk-based approach and supported by additional funds, the CFIA continued to deliver its programs and respond to emergencies related to food safety, animal health and plant protection.

Protecting the safety of the food system involves much more than simply inspecting food products and the premises where they are produced. The food system extends from inputs, such as seed and fertilizer, through crops and livestock, to the food products that fill our shopping carts. The Agency is mandated to regulate several stages of this food continuum with an increasing number of new and diverse inputs and products from around the world.

USING A RISK-BASED APPROACH AND SUPPORTED BY ADDITIONAL FUNDS, THE CFIA CONTINUED TO DELIVER KEY PROGRAMS AND RESPOND TO EMERGENCIES RELATED TO FOOD SAFETY, ANIMAL HEALTH AND PLANT PROTECTION.

The Agency's activities in the areas of animal health and plant protection provide essential services to Canadians. The potential for damage by diseases or pests to Canada's forests, crops, livestock, and fish is always present. Failure to safeguard these resources could have serious consequences for Canadian consumers and producers, the economy as a whole, and in some cases, the health of the Canadian public. The magnitude and importance of these responsibilities means that the Agency must be ever vigilant and ready to respond to present or future emergencies.

However, it must be noted that the Agency does not have sole responsibility in these areas. The primary responsibility for meeting federal standards and requirements rests with producers, processors and suppliers. While it is the CFIA's responsibility to inspect and enforce compliance with federal acts and regulations, the Agency works with these groups to take preventative measures to reduce food safety risks.

In September 2000, the Treasury Board approved the CFIA's new Planning, Reporting and Accountability Structure (PRAS) which outlined the Agency's new business line structure. The new business lines represent an important step for the CFIA in enhancing its performance management and reporting practices. Notwithstanding this important step forward, the Agency's progress in this area has been limited due to resource pressures stemming from the growing demand for CFIA services and a number of resource-intensive emergency responses. As with many other federal departments and agencies, more work will need to be done in order to move forward on performance reporting.

In order to better present the Agency's performance results, this section of the report is organized along the three business lines:

- Food Safety;
- Animal Health; and
- Plant Protection.

For each business line, there is a statement of the CFIA's key commitments to Canadians, a brief discussion as to why this is important to Canada and Canadians, the role the CFIA plays in contributing to this result and the associated resources. Results are then reported under each strategic outcome with an explanation of how the outcome is measured and what progress is being made towards meeting our commitments. In addition, a Human Resources Management section is included with performance information organized by planned results.

3.2 Key Results Commitments

The following chart provides the foundation for performance reporting by the CFIA. The chart outlines the Agency's key result commitments to the Canadian public and strategic outcomes to assess performance in meeting the key commitments.

Chart of Key Results Commitments

Key Commitments to Canadians	Strategic Outcomes
Safe food and fair labelling practices	1.1 Compliance with federal acts, regulations and standards 1.2 Industry adoption of science-based, risk-management practices 1.3 Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner 1.4 Meeting other governments' science-based food safety requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures 1.5 Deterrence of deceptive practices
Protection of the health of animals and control of animal diseases that are transmissible to humans	2.1 Control the entry into Canada and the domestic spread of regulated animal diseases 2.2 Control animal diseases that are transmissible to humans 2.3 Meeting other governments' science-based animal health requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures 2.4 Compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards
Protection of the plant resource base from regulated pests and diseases	3.1 Control the entry into Canada and domestic spread of regulated plant diseases and pests 3.2 Meeting other governments' science-based plant protection requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures 3.3 Compliance of seed and fertilizer with federal acts, regulations and standards for safety, product and process

In order to better present the Agency's performance results, this section of the report is organized along the three business lines:

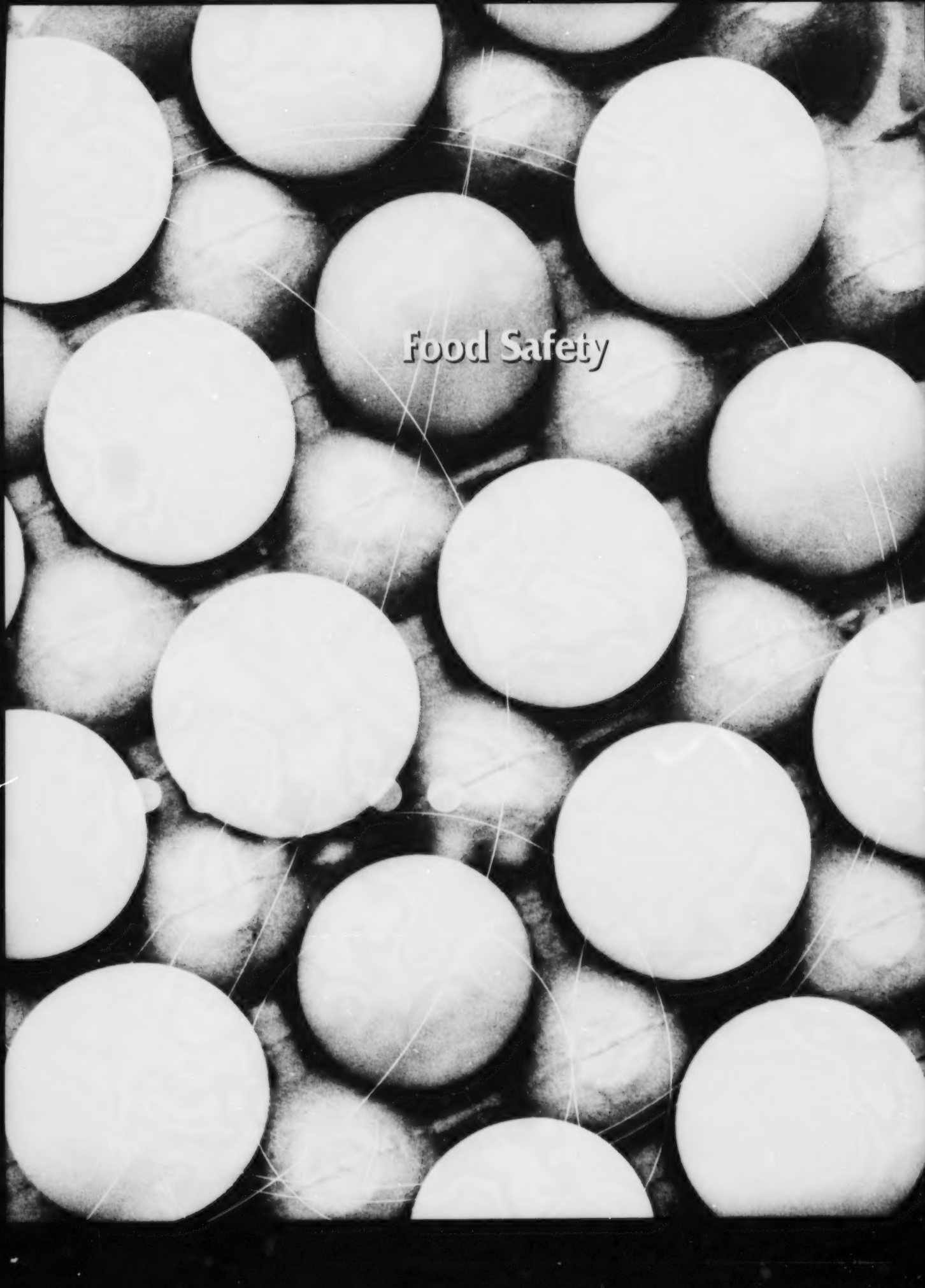
- Food Safety;
- Animal Health; and
- Plant Protection.

For each business line, there is a statement of the CFIA's key commitments to Canadians, a brief discussion as to why this is important to Canada and Canadians, the role the CFIA plays in contributing to this result and the associated resources. Results are then reported under each strategic outcome with an explanation of how the outcome is measured and what progress is being made towards meeting our commitments. In addition, a Human Resources Management section is included with performance information organized by planned results.

3.2 Key Results Commitments

The following chart provides the foundation for performance reporting by the CFIA. The chart outlines the Agency's key result commitments to the Canadian public and strategic outcomes to assess performance in meeting the key commitments.

Key Commitments to Canadians	Strategic Outcomes
Safe food and fair labelling practices	1.1 Compliance with federal acts, regulations and standards
	1.2 Industry adoption of science-based, risk-management practices
	1.3 Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner
	1.4 Meeting other governments' science-based food safety requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures
	1.5 Deterrence of deceptive practices
Protection of the health of animals and control of animal diseases that are transmissible to humans	2.1 Control the entry into Canada and the domestic spread of regulated animal diseases
	2.2 Control animal diseases that are transmissible to humans
	2.3 Meeting other governments' science-based animal health requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures
	2.4 Compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards
Protection of the plant resource base from regulated pests and diseases	3.1 Control the entry into Canada and domestic spread of regulated plant diseases and pests
	3.2 Meeting other governments' science-based plant protection requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures
	3.3 Compliance of seed and fertilizer with federal acts, regulations and standards for safety, product and process


Food Safety

3.3 Food Safety

Key Commitment

Safe food and fair labelling practices

The CFIA's foremost responsibility is to enhance the safety of Canada's food and protect the health of Canadian consumers. This responsibility is shared with Health Canada and other levels of government and industry.

The Agency's role is clear. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by those businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food and food products. The CFIA accomplishes this objective through a number of means: it works with industry to build better science-based management practices, inspects and tests to assess compliance with acts and regulations, and takes enforcement actions to achieve compliance, including seizing, removing and recalling products or, when necessary, resorting to legal action including levying administrative penalties and prosecution. The Agency is committed to reducing the risk of foodborne illness and providing Canadians with access to safe food. Our goal is to promote 100 percent compliance to all federal acts and regulations.

- **Meat Hygiene**
- **Fish and Seafood**
- **Egg**
- **Dairy**
- **Honey**
- **Fresh Fruit and Vegetables**
- **Processed Products**
- **Food Safety Investigation**
- **Fair Labelling Practices**

The CFIA also plays a significant role in protecting the health of the Canadian economy. Firstly, enhanced food safety prevents lost days at work due to foodborne illness, thereby saving workers and their employers millions of dollars. Health Canada estimates that there are 2.2 million cases of foodborne illness annually, costing workers over $1.3 billion in direct medical costs and lost wages. Employers also lose significant amounts in lost productivity and assume additional labour costs.

Secondly, the Agency has a positive impact on Canada's food industry which contributes approximately $45 billion annually to the Canadian economy. By bringing about industry compliance with federal regulations, the CFIA helps the Canadian food industry maintain and strengthen its excellent national and international reputation for safe, quality products. As a result, the industry continues to support the social and economic well-being of Canadians.

Total Expenditures (million):	**$ 289.0**
User-Fee Revenues (million):	**$ 36.0**
Human Resources:	
(FTE = Full Time Equivalents)	**2,995 FTE**

3.3 Food Safety

Key Commitment

Safe food and fair labelling practices

The CFIA's foremost responsibility is to enhance the safety of Canada's food and protect the health of Canadian consumers. This responsibility is shared with Health Canada and other levels of government and industry.

The Agency's role is clear. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by those businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food and food products. The CFIA accomplishes this objective through a number of means: it works with industry to build better science-based management practices, inspects and tests to assess compliance with acts and regulations, and takes enforcement actions to achieve compliance, including seizing, removing and recalling products or, when necessary, resorting to legal action including levying administrative penalties and prosecution. The Agency is committed to reducing the risk of foodborne illness and providing Canadians with access to safe food. Our goal is to promote 100 percent compliance to all federal acts and regulations.

Food Safety Programs

- Meat Hygiene
- Fish and Seafood
- Egg
- Dairy
- Honey
- Fresh Fruit and Vegetables
- Processed Products
- Food Safety Investigation
- Fair Labelling Practices

Estimated Business Line Resource Inputs, 2000-2001

Total Expenditures (million):	$ 289.0
User-Fee Revenues (million):	$ 36.0
Human Resources: (FTE = Full Time Equivalents)	2,995 FTE

The CFIA also plays a significant role in protecting the health of the Canadian economy. Firstly, enhanced food safety prevents lost days at work due to foodborne illness, thereby saving workers and their employers millions of dollars. Health Canada estimates that there are 2.2 million cases of foodborne illness annually, costing workers over $1.3 billion in direct medical costs and lost wages. Employers also lose significant amounts in lost productivity and assume additional labour costs.

Secondly, the Agency has a positive impact on Canada's food industry which contributes approximately $45 billion annually to the Canadian economy. By bringing about industry compliance with federal regulations, the CFIA helps the Canadian food industry maintain and strengthen its excellent national and international reputation for safe, quality products. As a result, the industry continues to support the social and economic well-being of Canadians.

As the Government of Canada's enforcement agency, the CFIA will need to respond to the steady growth of our regulated industries. Over the coming years, the Agency will continue to assess its priorities and examine resource options in order to meet program standards prescribed by legislation and increases in demand for CFIA services due to growing market conditions.

Accomplishments

Strategic Outcome 1.1:

Compliance with federal acts, regulations and standards

The CFIA's day-to-day activities involve verifying that domestic and imported food products are compliant with federal acts, regulations and standards. Our front-line inspectors and veterinarians inspect and audit animal slaughter and food-processing establishments as well as food products. They are assisted in their work by CFIA scientists who examine and test food samples for chemical, microbiological and physical hazards.

One way the CFIA measures its success in contributing to a safe food system is through the extent to which Canada's registered establishments and domestic and imported products comply with federal acts and regulations.

Government of Canada legislation related to food is designed to safeguard human health and provide consumer protection. Success in meeting these objectives is attained when the regulated parties comply with the acts and their accompanying regulations. Food safety regulations are built on science-based standards established to protect the health and safety of Canadians and protect consumers' interests. Compliance rates indicate the extent to which regulated parties observe the statute and its accompanying regulations. As the Agency responsible for enforcement, the CFIA uses compliance rates as a measure of success in achieving regulatory objectives.

CFIA staff — its inspectors and veterinarians — inspect all federally registered **meat processing establishments and storage facilities**, animals awaiting slaughter, and carcasses after slaughter (more than a half billion last year). Live animals that look suspect are segregated for further examination and post mortems and, if necessary, deemed unfit for human consumption.

Last year, the CFIA performed inspections in almost 800 federally registered **meat establishments** to certify compliance with federal acts and regulations. In addition, the rate of condemnation for red meat and poultry was very low (0.4 percent and 2.8 percent, respectively). This is consistent with 1999-2000 when the rates of condemnation were 0.4 percent for red meat and three percent for poultry. This consistently low condemnation rate reflects the high quality of on-farm management programs in Canada.

	1998	1999	2000
Volume (tonnes)	425,049	447,213	473,255
Rejection by weight (tonnes)	5,405	5,554	n/a
Rejection rate (percent)	1.3	1.2	n/a

As the Government of Canada's enforcement agency, the CFIA will need to respond to the steady growth of our regulated industries. Over the coming years, the Agency will continue to assess its priorities and examine resource options in order to meet program standards prescribed by legislation and increases in demand for CFIA services due to growing market conditions.

Accomplishments

Strategic Outcome 1.1:
Compliance with federal acts, regulations and standards

The CFIA's day-to-day activities involve verifying that domestic and imported food products are compliant with federal acts, regulations and standards. Our front-line inspectors and veterinarians inspect and audit animal slaughter and food-processing establishments as well as food products. They are assisted in their work by CFIA scientists who examine and test food samples for chemical, microbiological and physical hazards.

One way the CFIA measures its success in contributing to a safe food system is through the extent to which Canada's registered establishments and domestic and imported products comply with federal acts and regulations.

Government of Canada legislation related to food is designed to safeguard human health and provide consumer protection. Success in meeting these objectives is attained when the regulated parties comply with the acts and their accompanying regulations. Food safety regulations are built on science-based standards established to protect the health and safety of Canadians and protect consumers' interests. Compliance rates indicate the extent to which regulated parties observe the statute and its accompanying regulations. As the Agency responsible for enforcement, the CFIA uses compliance rates as a measure of success in achieving regulatory objectives.

CFIA staff — its inspectors and veterinarians — inspect all federally registered **meat processing establishments and storage facilities**, animals awaiting slaughter, and carcasses after slaughter (more than a half billion last year). Live animals that look suspect are segregated for further examination and post mortems and, if necessary, deemed unfit for human consumption.

Last year, the CFIA performed inspections in almost 800 federally registered **meat establishments** to certify compliance with federal acts and regulations. In addition, the rate of condemnation for red meat and poultry was very low (0.4 percent and 2.8 percent, respectively). This is consistent with 1999-2000 when the rates of condemnation were 0.4 percent for red meat and three percent for poultry. This consistently low condemnation rate reflects the high quality of on-farm management programs in Canada.

Meat Imports: Rejections

	1998	1999	2000
Volume (tonnes)	425,049	447,213	473,255
Rejection by weight (tonnes)	5,405	5,554	n/a
Rejection rate (percent)	1.3	1.2	n/a

With respect to imported product, CFIA staff inspected 473,255 tonnes of **imported meat and poultry**. Rejection data for the past year is currently not available, however, based on trends over the past two years, the Agency expects a similar rejection rate. In general, most imported product was rejected due to inappropriate labelling or other packaging issues.

All 970 federally registered **fish processing plants** in Canada have developed and implemented a **Quality Management Program (QMP)** Plan. The QMP Plan is a written document which describes the establishment's system of standards, controls, monitoring procedures, record-keeping, and corrective action systems. It is designed to provide fish and seafood products that are safe, wholesome and properly labelled. To control all hazards during the processing of fish, the QMP Plan must include a formal hazard analysis of the product and processes and identify the controls in place. These activities are in accordance with the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

With industry's movement to HACCP programs, the CFIA has changed its approach from traditional inspection to auditing industry's compliance capabilities. During 2000-2001, the CFIA conducted over 1,000 assessments of industry's controls in fish plants. The rate of compliance was over 99 percent. Where problems were identified, industry modified its controls and procedures to meet CFIA standards.

When required, enforcement actions were taken by the CFIA. Last year, 49 written warnings were issued, five prosecutions were initiated, 157 lots of product were detained and, in one instance, products were recalled from the marketplace.

Each of the approximately 1,000 commercial importers of fish and fish products is required to obtain a licence from the CFIA and demonstrate rigorous process controls. The CFIA inspects imported

TO ASSIST THE FISHING INDUSTRY IN ACHIEVING BETTER COMPLIANCE, THE CFIA HAS UNDERTAKEN A NUMBER OF INITIATIVES INCLUDING PROVIDING LABELLING REGULATORY ADVICE IN GUIDEBOOKS, COMMUNIQUES, NEWSLETTERS, LABELLING WORKSHOPS AND ON THE AGENCY'S WEB SITE.

fish products and targets products with a history of non-compliance. Imported products showing a good history of compliance are sampled randomly at frequencies ranging from two percent to 15 percent depending on the safety risk associated with the product. Last year over 250,000 tonnes of fish products were imported into Canada with one percent of the products found to be in violation of the acts and regulations. These products were held and not released for sale until they were brought into compliance by, for example, re-labelling. If the products were unable to be brought into compliance, then they were ordered removed from Canada or destroyed. Last year, 73 percent of the rejections were due to net weight, product composition and labelling infractions. Product rejections for safety concerns accounted for 13 percent of the rejections. Other rejections were due to inadequate quality. To assist the fishing industry in achieving better compliance, the CFIA has undertaken a number of initiatives including providing labelling regulatory advice in guidebooks, communiques, newsletters, labelling workshops and on the Agency's Web site.

Jointly administered by the Canadian Food Inspection Agency, the Department of Fisheries and Oceans (DFO) and Environment Canada, the Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP) helps protect the health of consumers and the future of the shellfish industry. Through this program, federal government officials work together to ensure that the growing areas for all bivalve molluscan shellfish — i.e., clams, mussels, oysters, whole and roe-on scallops — meet approved federal water quality criteria and that all shellfish sold commercially is harvested, transported and processed in an approved manner. In 1999, Canada produced over 400,000 metric tonnes of shellfish from both wild and aquaculture sources.

Under the CSSP, the CFIA is responsible for detecting marine biotoxins by analysing shellfish samples taken from hundreds of harvest sites in Atlantic Canada, Quebec and British Columbia, as well as from processing establishments. If present in shellfish consumed by humans, biotoxins can cause several types of illnesses that are potentially deadly, including paralytic shellfish poisoning (PSP) and amnesic shellfish poisoning (ASP).

When appropriate, the Agency also analyzes for microbiological and chemical contaminants. The CFIA recommends to DFO when shellfish harvesting areas should be closed due to contamination and when they are safe to reopen. Last year, the CFIA made 165 biotoxin closure recommendations to DFO, plus additional closure recommendations for sanitary reasons, such as unacceptable faecal coliform bacteria levels. Last year, there were no reported human illnesses associated with biotoxins in commercially harvested shellfish on both the east and west coasts.

In calendar year 2000, the CFIA conducted approximately 9,300 tests for PSP and 6,800 tests for ASP toxins, a slight increase over the previous year. In the course of its overall testing program, CFIA staff discovered domoic acid, the toxin causing ASP, in two previously unaffected species in the Quebec Region, namely the Razor clam and the Stimpson surfclam.

On the West coast, the Agency continued to test for Vibrio parahaemolyticus, a bacterium sometimes found in fish and shellfish that may cause severe gastrointestinal problems when consumed by humans. Agency staff collected approximately 100 samples from seven sites. The CFIA has been working with industry on a risk reduction strategy to decrease V. parahaemolyticus illnesses from commercially harvested oysters. The combined efforts of the CFIA, other departments and industry appear to be paying off. Since surveillance was stepped up several years ago, there has been a marked reduction of illnesses due to V. parahaemolyticus associated with commercially harvested products.

Fiscal Year	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001**	
	Domestic	Import	Domestic	Import	Domestic	Import	Domestic	Import
Number of Samples*	2,602	8,427	2,447	6,939	2,230	8,498	2,904	11,079
Percentage of Samples in Compliance*	98.7	98.2	98.8	97.8	98.5	98.3	98.9	99.7

Fiscal Year	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001	
	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions
Number of Samples	19,411	544	20,620	465	19,922	431	16,380	562
Percentage of Samples Detained	–	2.8	–	2.3	–	2.2	–	3.4

* *The number of heavy metal tests and test results are excluded and are not presented as compliance data. The* Food and Drugs Regulations *provide Maximum Residue Limit (MRL) guidelines for heavy metals. When the amount of heavy metals in a given sample reaches a level considered to be unsafe, the shipper or grower is subject to further sampling and/or enforcement action by the CFIA. Heavy metals are also tested in order to obtain profile information for future CFIA sampling plans.*

** *Each year, the supply of imported fresh produce varies depending upon the source country, climate, economic conditions, and other factors. Consequently, it may be more telling to study compliance rates over a period of years, instead of on a year-to-year basis. In 2001-2002, the CFIA expects a decrease in the compliance rate due to sampling targeted to high risk commodities.*

The CFIA tests **domestic and imported fresh fruits and vegetables** for agricultural chemical residues. Last year, over 13,000 samples were analyzed by CFIA laboratories. For domestic produce, 98.9 percent of all samples taken were found to be compliant with the *Food and Drugs Act* and regulations, and for imported produce, 99.7 percent. This continues a consistently high compliance rate for both domestic and imported products over the past four years (see above table). The Agency also tested 135 samples of fresh fruits and vegetables according to Health Canada's standards for food irradiation. None were found to be irradiated.

CFIA inspectors carried out 14,139 inspections of fresh fruits and vegetables imported, exported and shipped interprovincially to verify non-health and safety issues such as quality standards and packaging and labelling requirements. CFIA inspectors also performed 16,380 inspections to evaluate the condition of produce at destination points as a proof of produce damage in cases of potential commercial disputes. In cases where CFIA inspectors detained a product, in order to be released from detention, dealers were required to either destroy, export (if the product was an import) or repackage, re-label or re-grade the product.

Fresh Fruits and Vegetables: Chemical Residues

Fiscal Year	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001**	
	Domestic	Import	Domestic	Import	Domestic	Import	Domestic	Import
Number of Samples*	2,602	8,427	2,447	6,939	2,230	8,498	2,904	11,079
Percentage of Samples in Compliance*	98.7	98.2	98.8	97.8	98.5	98.3	98.9	99.7

Fresh Fruit and Vegetables: Imported and Shipped Inter-provincially (Quality Standards)

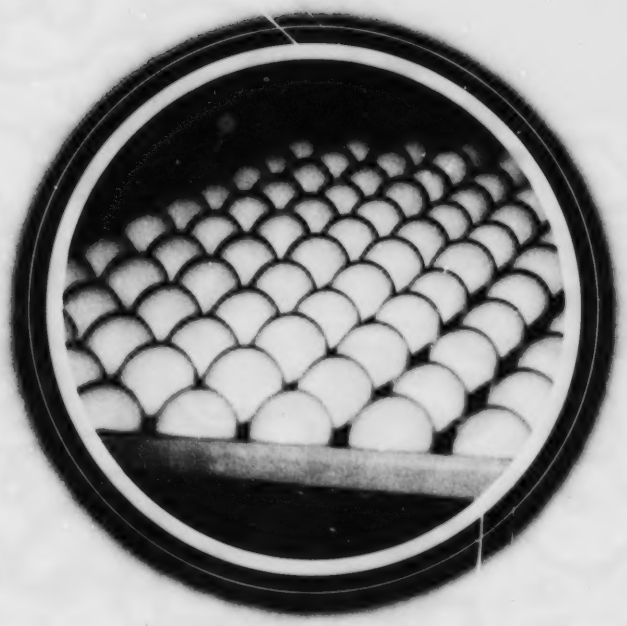
Fiscal Year	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001	
	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions	Inspections	Detentions
Number of Samples	19,411	544	20,620	465	19,922	431	16,380	562
Percentage of Samples Detained	–	2.8	–	2.3	–	2.2	–	3.4

* *The number of heavy metal tests and test results are excluded and are not presented as compliance data. The* Food and Drugs Regulations *provide Maximum Residue Limit (MRL) guidelines for heavy metals. When the amount of heavy metals in a given sample reaches a level considered to be unsafe, the shipper or grower is subject to further sampling and/or enforcement action by the CFIA. Heavy metals are also tested in order to obtain profile information for future CFIA sampling plans.*

** *Each year, the supply of imported fresh produce varies depending upon the source country, climate, economic conditions, and other factors. Consequently, it may be more telling to study compliance rates over a period of years, instead of on a year-to-year basis. In 2001-2002, the CFIA expects a decrease in the compliance rate due to sampling targeted to high risk commodities.*

The CFIA tests **domestic and imported fresh fruits and vegetables** for agricultural chemical residues. Last year, over 13,000 samples were analyzed by CFIA laboratories. For domestic produce, 98.9 percent of all samples taken were found to be compliant with the *Food and Drugs Act* and regulations, and for imported produce, 99.7 percent. This continues a consistently high compliance rate for both domestic and imported products over the past four years (see above table). The Agency also tested 135 samples of fresh fruits and vegetables according to Health Canada's standards for food irradiation. None were found to be irradiated.

CFIA inspectors carried out 14,139 inspections of fresh fruits and vegetables imported, exported and shipped interprovincially to verify non-health and safety issues such as quality standards and packaging and labelling requirements. CFIA inspectors also performed 16,380 inspections to evaluate the condition of produce at destination points as a proof of produce damage in cases of potential commercial disputes. In cases where CFIA inspectors detained a product, in order to be released from detention, dealers were required to either destroy, export (if the product was an import) or repackage, re-label or re-grade the product.



CFIA staff carried out 216 in-depth inspections of **processed fruit and vegetable establishments** and found that they had a compliance rate of 97.2 percent, as compared to 95.3 percent the previous year.

The CFIA inspects **domestic processed products** (fruits, vegetables and maple) for compliance with regulations governing labels, net quantity, grade, standard/composition and container integrity. Last year, Agency staff conducted 1,516 such inspections and found an 82.4 percent compliance rate, as compared to 83.1 percent the previous year.

Imported processed products are similarly inspected for quality standards. Last year, the Agency conducted 1,555 inspections resulting in a compliance rate of 74.1 percent, as compared to 70.2 percent the previous year. A new import policy is being developed that is designed to encourage importers to implement a quality management system. Once the new policy is implemented, imported products' compliance rates for labelling and quality are expected to improve.

For **domestic dairy products** over the past three years, the compliance rates for health, safety and composition standards have been relatively high and consistent. The labelling compliance rate, continuing a trend in recent years, was significantly lower at 79 percent. In cases of non-compliance, the CFIA responds to each infraction by taking compliance actions, including issuing a recall, as required.

Dairy products imported to Canada are required to meet the same regulatory standards as domestic dairy products and are subject to the same product inspections. Last year, the imported dairy products compliance rate for health, safety and composition standards was 92 percent, as compared to 87 percent in previous years.

With respect to the **domestic market and export of eggs**, CFIA staff inspected 70.8 million kilograms of liquid, frozen and dried processed egg products. The CFIA was called upon by egg exporters to certify egg products for shipment to 22 countries around the world. The number of importing countries has grown from six countries two years ago as a result of the marketing efforts of Canadian egg processors. The compliance rate for microbiological and quality standards was 97 percent, compared to 92 percent in 1998-1999. A total of 456 million dozen shell eggs were graded in establishments registered by the CFIA. Approximately 97 percent of sampled eggs were found to be compliant with safety, quality and marketplace fairness requirements, compared to 95 percent the previous year.

Domestic Dairy Products	Compliance – 1998-1999 (percent)	Compliance – 1999-2000 (percent)	Compliance – 2000-2001 (percent)
Health, safety and composition standards	96	94	94
Label verification	75	73	79
Net quantity verification	92	92	92

Imported Dairy Products	Compliance – 1998-1999 (percent)	Compliance – 1999-2000 (percent)	Compliance – 2000-2001 (percent)
Health, safety and composition standards	87	87	92
Label verification	70	63	76
Net quantity verification	85	80	94

CFIA staff inspected 1.5 million kilograms of **imported processed egg products**, with a compliance rate of over 99.5 percent, which was consistent with the previous year. The CFIA inspected certified imports of egg products and found a high rate of compliance over recent years. One half million boxes of imported table eggs were inspected, resulting in a 99.3 percent compliance rate, compared to 99.8 percent last year. Shipments are inspected for health and safety standards as well as grade compliance. In addition, products are sampled and tested for *Salmonella enteritidis*. The CFIA conducts follow-up investigations on non-compliant products to identify the source of contamination.

Each year, the Agency conducts food safety projects based on an assessment of potential high-risk food products. To identify potential hazards, the CFIA reviews the risk assessments conducted by Health Canada, analyzes food safety investigations, food recall data, international information, and current scientific knowledge and assesses the level of control exercised by the industry. Risk-management approaches are designed to have the greatest effect on improving the industry's controls to reduce the level of risk.

Domestic Dairy Products	Compliance – 1998-1999 (percent)	Compliance – 1999-2000 (percent)	Compliance – 2000-2001 (percent)
Health, safety and composition standards	96	94	94
Label verification	75	73	79
Net quantity verification	92	92	92

Imported Dairy Products	Compliance – 1998-1999 (percent)	Compliance – 1999-2000 (percent)	Compliance – 2000-2001 (percent)
Health, safety and composition standards	87	87	92
Label verification	70	63	76
Net quantity verification	85	80	94

CFIA staff inspected 1.5 million kilograms of **imported processed egg products**, with a compliance rate of over 99.5 percent, which was consistent with the previous year. The CFIA inspected certified imports of egg products and found a high rate of compliance over recent years. One half million boxes of imported table eggs were inspected, resulting in a 99.3 percent compliance rate, compared to 99.8 percent last year. Shipments are inspected for health and safety standards as well as grade compliance. In addition, products are sampled and tested for *Salmonella enteritidis*. The CFIA conducts follow-up investigations on non-compliant products to identify the source of contamination.

Each year, the Agency conducts food safety projects based on an assessment of potential high-risk food products. To identify potential hazards, the CFIA reviews the risk assessments conducted by Health Canada, analyzes food safety investigations, food recall data, international information, and current scientific knowledge and assesses the level of control exercised by the industry. Risk-management approaches are designed to have the greatest effect on improving the industry's controls to reduce the level of risk.

3-MCPD in Soya Sauce and Oyster-Flavoured Sauce

A survey of soya and oyster-flavoured sauces in the Canadian market found comparable findings to a 1999 United Kingdom survey that identified high levels of the potential carcinogen 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in some commercially prepared soya sauces and oyster-flavoured sauces. Based on a health risk assessment from Health Canada, the CFIA worked with industry to implement the Health Canada provisional guideline of 1.0 ppm for the sauces. Imported product was monitored, questionable product was subject to laboratory analysis, and all product was subject to periodic audit. A separate monitoring program for oyster-flavoured sauce was implemented based on the licensing program for fish products.

Follow-up surveys in 2000 showed consistently reduced levels of 3-MCPD in soya and oyster-flavoured sauces. The CFIA continues to monitor the 3-MCPD issues both from domestic and international perspectives.

Bottled Water Project

Data collected over the past three years from assessments of bottled water manufacturers has shown that there is no significant health risk posed by bottled water manufactured in Canada. Recent discoveries of tainted municipal water in Canada have prompted the Agency to increase its monitoring of the safety of bottled water.

In the past year, 55 percent of the approximately 225 bottled water establishments in Canada were assessed for compliance with regulations governing production, packaging, storage, sanitation and quality control procedures. Less than 20 percent of establishments assessed required further improvement in their documentation control and equipment maintenance. The Agency took 128 samples of bottled water at the manufacturing level and analysed against microbiological standards. Laboratory results showed 98 percent of products met the standard and follow-up activity on the remaining products resulted in one recall due to the presence of *Pseudomonas aeroginosa*. A separate sampling (148 products) of domestic and imported bottled water at the retail level was found to be satisfactory.

Labelling and Allergen Controls in the Bakery Sector

The presence of undeclared allergens in bakery products may result in minor to life threatening allergic reactions in persons with food allergies. Although the most commonly known allergen is peanuts, there are several other potential allergens such as soya, milk and wheat that may cause adverse reactions.

To promote allergen awareness and evaluate the controls needed to reduce the risk of allergic reactions from bakery products, the CFIA conducted a nationwide random assessment. Information packages were distributed to approximately 1,200 bakeries. From October 1999 to June 2000, 107 on-site assessments were conducted. Initial results indicated that most of the bakery sector was actively applying labelling and allergen controls but additional and better controls were required. Further analysis of the data and follow-up are being conducted.

Labelling of Foods from Biotechnology

The CFIA continues to play a role in the development of a national voluntary standard for the labelling of foods obtained or not obtained from biotechnology. This initiative, sponsored by the Canadian Council of Grocery Distributors and managed by the Canadian General Standards Board, is to be completed by late fall 2001.

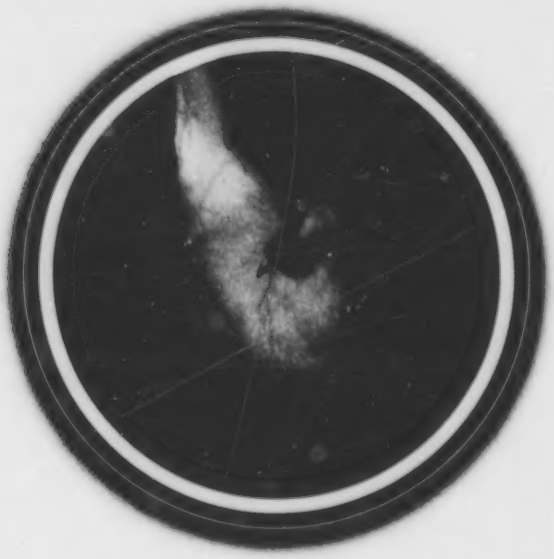
Strategic Outcome 1.2:

Industry adoption of science-based, risk-management practices

As Canada's largest science-based regulator, the CFIA has a prominent role in promoting the use of effective and up-to-date science-based, risk-management practices. The Agency has developed a number of programs and initiatives that encourage industry adoption of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) approach. HACCP science-based, risk-management principles are increasingly being recognized internationally as an excellent way to minimize food safety risks. For example, countries such as Japan, Australia, New Zealand and the United States have mandated HACCP requirements.

The HACCP approach requires the processor to identify likely food safety hazards and the critical control points in the production processes where preventative measures can be taken to avoid these hazards. The processor then establishes critical limits for the critical points, monitors the points closely and takes corrective action if the critical limits are exceeded. The CFIA assists industry to tailor and refine their HACCP systems, provides

AS CANADA'S LARGEST SCIENCE-BASED REGULATOR, THE CFIA HAS A PROMINENT ROLE IN PROMOTING THE USE OF EFFECTIVE AND UP-TO-DATE SCIENCE-BASED, RISK-MANAGEMENT PRACTICES

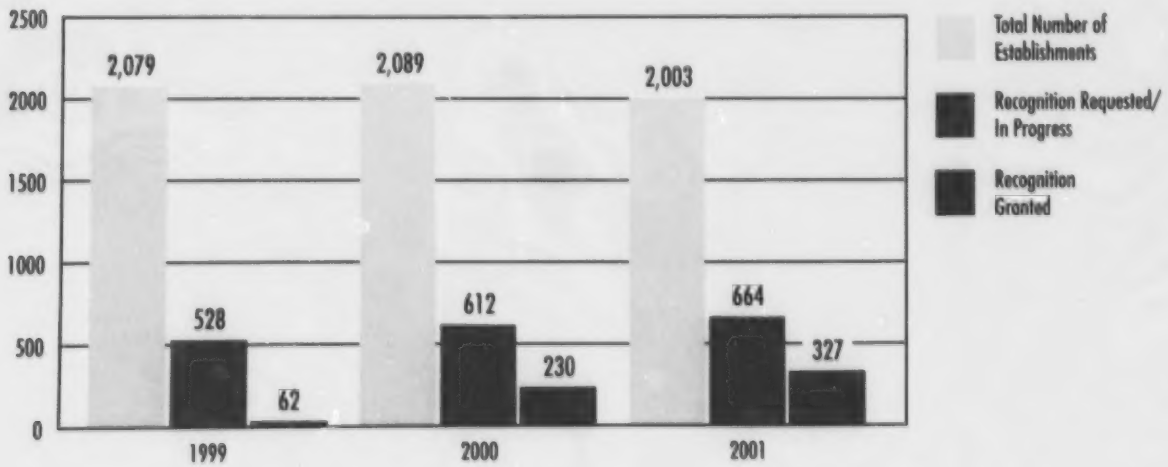


recognition of HACCP systems, and verifies ongoing compliance. All regulatory requirements are enforced by the CFIA, and inspectors focus their attention on areas of high risk.

HACCP approaches will lead to continuous improvement by industry and will require the modernization of the inspection approach by regulatory authorities. In the case of the CFIA, this has meant modifications to legislation, policy and training. For example, in certain cases, such as the fish-processing industry, federal legislation requires the adoption of a HACCP approach. The CFIA's **Quality Management Program (QMP)** is based on HACCP principles and has been mandatory in the Canadian fish processing sector since 1992. The program has evolved as knowledge and experience have increased among industry personnel and CFIA staff. The QMP evolution continues to be a successful joint effort between the CFIA and industry. The CFIA has been recognized as a world leader in the implementation of mandatory HACCP-based systems in the food industry. In other areas, such as meat and poultry industries, HACCP is currently voluntary, however, the CFIA is progressing towards making HACCP mandatory through legislation. The adoption in other commodity areas, such as dairy and eggs, is currently voluntary.

The **Food Safety Enhancement Program (FSEP)** is a program developed for the agri-food sector. Although most prevalent in meat and poultry establishments, FSEP can also be found in the dairy, honey, eggs and processed fruit and vegetable industries. Since the program's introduction, 664 federally registered establishments have applied for FSEP recognition. To date, 327, or approximately half, received the CFIA's HACCP recognition (See figure below). Progress towards industry recognition has been modest, largely due to the resource intensiveness of the process.

FSEP Recognition



Last year, CFIA resources were focused on reviewing and renewing FSEP plans for federally registered establishments and on preparing the groundwork for the implementation of mandatory HACCP in federally registered meat establishments. The Canadian meat industry has been a leader in the voluntary implementation of HACCP. During 2000-2001, the CFIA continued to work with the meat and poultry sectors towards finding the best approach for implementing mandatory HACCP.

In the poultry sector, the **Modernized Poultry Inspection Program (MPIP)** has been implemented, on a pilot basis, in eight (13 percent) of the 64 federally registered poultry establishments. This is an addition of one new pilot over the previous year. The CFIA has prepared a regulatory amendment to the *Meat Inspection Regulations* in order to provide the necessary regulatory basis to support mandatory MPIP implementation. The amendment mandates, for the first time, that key information on the health status of animals be forwarded to the slaughterhouse prior to their shipment in order to provide additional information to the veterinarian-in-charge. This will provide an invaluable link with the on-farm food safety programs being implemented. Negotiations with the United States Department of Agriculture on the equivalency of MPIP are ongoing.

Ongoing monitoring by CFIA onsite inspectors of the various MPIP pilots continues to demonstrate that industry employees trained and accredited as "defect detectors" are as effective in identifying and removing defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore, microbiological tests indicate that MPIP provides the same level of assurance as traditional inspection methods.

The fish industry is also adopting science-based, risk-management practices with the establishment of the **Quality Management Programs for Importers (QMPI)** of fish and fish products. Under the QMPI initiative, some importers of fish products voluntarily assume additional responsibilities for assuring compliance with federal acts and regulations. These importers must develop and implement a detailed quality management plan that documents satisfactory control not just over product distribution, but also over safety and quality. An importer's QMPI plan must be approved by the CFIA prior to implementation. Last year, there were 16 QMPI importers, up from 11 the previous year. CFIA staff conducted 11 compliance verifications of the QMPI in fiscal year 2000-2001. Where instances of non-compliance were identified, the importers were required to submit corrective action plans that were evaluated and subject to approval by CFIA staff. The CFIA then conducted follow-up verification activities to confirm that corrective measures were implemented.

In September 2000, to demonstrate the Government of Canada's commitment to food safety, the Minister of Agriculture and Agri-Food announced federal funding, under the Canadian Adaptation and Rural Development (CARD) Fund, of $11.4 million for the Canadian Food Safety Adaptation Program (CFSAP). The CFIA administers the program and also provides the scientific and technical support to the industry applicants and the program itself. The CFSAP will share costs with the food industry to support activities that will enable national associations or groups, involved directly or indirectly in the production, marketing, distribution and preparation of food, to develop HACCP-based risk- management strategies, tools, and systems to enhance food safety from "gate to plate." The program consists of two phases: Phase I, which focuses on activities related to the design and development of food safety strategies and systems, and Phase II, which concentrates on the implementation of these strategies.

The CFSAP complements the efforts of the CFIA to continually improve and enhance Canada's approaches to food safety through science and HACCP principles such as the Food Safety Enhancement Program and the Quality Management Program. The CFSAP was designed by the CFIA in consultation with Agriculture and Agri-food Canada and food industry stakeholders. The CFSAP also links to another CARD food-safety initiative, the Canadian On-Farm Food Safety Program (COFFSP), which covers field/barn to gate. The COFFSP, a partnership between the federal government and industry, encourages national primary product associations to develop the strategies and the necessary tools to enable producers to implement on-farm, food-safety initiatives consistent with HACCP principles. While the program is administered by the Canadian Federation of Agriculture, the CFIA provides scientific and technical support to the program.

Participation by the CFIA in both the CFSAP and COFFSP demonstrates its ongoing commitment in dealing with food safety throughout the food continuum, from primary production to the retail level, through horizontal support sectors and across commodity lines.

Strategic Outcome 1.3:

Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner

In an emergency, the Agency's primary goal is to protect consumers. Risks to consumers include unsafe or hazardous levels of microbiological pathogens, extraneous material, chemical contaminants, or allergens that have not been declared on food labels. As a part of their ongoing work, Agency staff investigate consumer and trade complaints and respond to food safety enquiries. Last year, the CFIA received over 2,200 consumer and industry complaints. The Agency plays an important role in investigating and identifying potential food hazards and carrying out laboratory testing to support food safety investigations.

At the CFIA, the Office of Food Safety and Recall (OFSR) manages food emergency response including advising the public of recalls. The CFIA's emergency response teams are prepared to act 24 hours a day, seven days a week. While it is industry's role to implement a food recall in a timely and effective manner, the CFIA verifies the effectiveness of the recall. CFIA inspectors check to provide assurance that the recalled product has been removed from the marketplace.

Last year, 370 recalls[3] were managed by the OFSR compared to 243 in the previous year. There were 80 recalls resulting from the adoption of a new methodology for the analysis of undeclared milk protein. Undeclared milk protein prompted only 11 recalls the previous year.

In 97 percent of the recall situations, the Agency advised the public within 24 hours of a recall decision, a decrease of one percent over the previous year. There were two incidents, creating five recalls, when the notices were not issued within 24 hours due to the need for additional information regarding the details of the products and their distribution.

Information on food recalls can be found on the CFIA's Web site at www.inspection.gc.ca. You may have recall notices delivered directly to your e-mail account by following the subsciption instructions posted on the Web site.

[3] *In order to help ensure continued national consistency, the CFIA made minor modifications to its recall calculation methodology.*

Strategic Outcome 1.4:

Meeting other governments' science-based food safety requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures

Meeting Other Governments' Science-based, Food Safety Requirements

At the time of export, a number of foreign countries require the CFIA to certify that the exported product meets their requirements. For example, with respect to **meat and poultry** destined for export, CFIA staff inspect to verify that it complies with Canadian safety and quality standards and, in some cases, to confirm that additional requirements imposed by the importing countries are being met. Last year, Agency staff inspected 1,480,827 tonnes of meat intended for export to over 100 countries. While the rejection rates are currently not available for all of these exports, the rejection rate for exports to the U.S. was 0.12 percent. This rejection rate is consistent with the low overall rejection rate of 1999.

Canadian **dairy products** are also exported to many countries around the world. The CFIA implemented new dairy export procedures last year. Of the shipments presented to CFIA inspectors last year, 76 percent were in compliance with the exporter's documentation and received export certification. Non-compliant shipments were brought into compliance and subsequently certified and exported. The Agency expects that compliance rates will improve as exporters learn to apply the new procedures.

Contributing to the Development of Jointly-agreed Operational Methods and Procedures

The CFIA is continually maintaining a number of arrangements for various commodities which enhance foreign governments' and industries' awareness and knowledge of Canadian import requirements and Canadian exporters' knowledge of foreign governments' requirements. Last year, the CFIA performed a number of activities involved with the maintenance and further development of an agreement between the European Community and the Government of Canada on sanitary measures to protect public and animal health in the trade of live animals and animal products. These included a Joint Management Council meeting and a review of the European Community System.

Meat Exports: Rejection by Importer or by Authorities in Importing Country

	1998	1999	2000*
Volume (tonnes)	1,116,584	1,290,528	1,480,827
Rejection by weight (tonnes)	1,862	341	n/a
Rejection rate (percent)	0.09	0.03	n/a

* *CFIA information systems are currently under development as a result of Y2K.*

Strategic Outcome 1.4:

Meeting other governments' science-based food safety requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures

Meeting Other Governments' Science-based, Food Safety Requirements

At the time of export, a number of foreign countries require the CFIA to certify that the exported product meets their requirements. For example, with respect to **meat and poultry** destined for export, CFIA staff inspect to verify that it complies with Canadian safety and quality standards and, in some cases, to confirm that additional requirements imposed by the importing countries are being met. Last year, Agency staff inspected 1,480,827 tonnes of meat intended for export to over 100 countries. While the rejection rates are currently not available for all of these exports, the rejection rate for exports to the U.S. was 0.12 percent. This rejection rate is consistent with the low overall rejection rate of 1999.

Canadian **dairy products** are also exported to many countries around the world. The CFIA implemented new dairy export procedures last year. Of the shipments presented to CFIA inspectors last year, 76 percent were in compliance with the exporter's documentation and received export certification. Non-compliant shipments were brought into compliance and subsequently certified and exported. The Agency expects that compliance rates will improve as exporters learn to apply the new procedures.

Contributing to the Development of Jointly-agreed Operational Methods and Procedures

The CFIA is continually maintaining a number of arrangements for various commodities which enhance foreign governments' and industries' awareness and knowledge of Canadian import requirements and Canadian exporters' knowledge of foreign governments' requirements. Last year, the CFIA performed a number of activities involved with the maintenance and further development of an agreement between the European Community and the Government of Canada on sanitary measures to protect public and animal health in the trade of live animals and animal products. These included a Joint Management Council meeting and a review of the European Community System.

	1998	1999	2000*
Volume (tonnes)	1,126,584	1,203,528	1,480,827
Rejection by weight (tonnes)	1,042	341	n/a
Rejection rate (percent)	0.09	0.03	n/a

** CFIA information systems are currently under development as a result of Y2K.*

As well, a number of activities were undertaken by individual commodity groups. For example, the U.S. Food and Drug Administration (USFDA) performed a review of the Fish Products Inspection and Control System as part of the development of an arrangement between our two countries for fish products.

In 2001, the CFIA and the USFDA finalized the Canada-U.S. Action Plan on Food Safety. The Action Plan aims at providing a better understanding between regulators of the two countries' systems to protect consumers. Through more intensive cooperation, the CFIA and the USFDA hope to increase their effectiveness in guarding against food safety risks in both countries and in achieving efficiencies in their systems governing bilateral trade. Subsequently, the initial step in this direction was taken with the agreement on the Action Plan for Microbiological Contaminants which calls for specific information sharing and regulatory cooperation for bilateral trade in many fresh fruits and vegetables. The CFIA places a high priority on expanding the Action Plan to include other areas.

The CFIA works with many other countries to develop jointly agreed standards, codes of practice and other recommendations. The Codex Alimentarius Commission, the designated international food safety standards-setting organization, is a key forum for the discussion and establishment of internationally recognized food standards and codes of practice. Last year, the CFIA worked closely with Health Canada and other departments to represent Canada on 24 Codex Committees. Agency staff assumed the Head of Delegation role for nine of these committees, including the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System, and the Committee on Fish and Fish Products. Canada is the host for the Codex Committee on Food Labelling and chaired the meeting. Recently, international guidelines were adopted for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods. In addition, the CFIA continues to lead a working group to further develop the guidelines for labelling of foods derived from biotechnology.

Last year, CFIA representatives continued to participate in international working groups developing Codex standards. For example, the CFIA leads the development of the International Code of hygienic practice for the primary production and packing of fresh fruits and vegetables, and was an important contributor to the development of a draft code of practice for fish and fisheries products.

The CFIA, in partnership with governmental and non-governmental stakeholders, monitors and responds to emerging issues relevant to our business lines in a proactive manner. For example, the Agency works with Canadian missions abroad to monitor regulatory initiatives and provide comments before regulations are finalized.

Formal processes exist to keep abreast of international changes to regulations and standards. When a foreign country plans to adopt or amend a sanitary or phytosanitary measure for food, animal or plant products, the country is required to advise other World Trade Organization (WTO) countries of their intent. This notification is done through a process managed by the WTO secretariat. In 2000-2001, the CFIA received and reviewed 668 such notifications.

Strategic Outcome 1.5:

Deterrence of deceptive practices

During 2000-2001, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to the accuracy of product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Olive Oil Adulteration Project

Olive oil is an expensive commodity which can be easily diluted or substituted with cheaper oil(s). Sophisticated and expensive laboratory testing is necessary to detect this illegal practice. Over the past five years, there have been 14 successful prosecutions involving adulterated olive oil, with five cases still before the courts. While laboratory analysis confirms that the violation rate is declining, there remains room for improvement.

Olive Oil Adulteration Project

Year	Violation Rate (percent)	# of Samples
1997-1998	44	92
1998-1999	19	78
1999-2000	12	84
2000-2001	7	27*

**Partial results*

Fresh Turkey Project

Last year, before Christmas, the CFIA initiated a project that targeted retail stores and poultry processors carrying or distributing whole turkeys and other whole poultry labelled and/or advertised as being fresh. The Agency's objective was to determine if the product was indeed fresh rather than previously frozen, and, if not, to take appropriate action.

Subsequently, CFIA staff conducted 82 store visits throughout Ontario (61 chain stores and 21 independent retailers) and inspected more than 200 lots of turkeys. Fifty-five turkeys were found to be frozen or semi-frozen. In total, six suppliers were found to be non-compliant. Corrective measures were put in place and follow-up action was carried out with the non-compliant producers and distributors.

In a similar exercise conducted the following Easter, CFIA staff visited 96 stores to inspect 176 lots of turkeys. Only one lot was found to be non-compliant.

Formal processes exist to keep abreast of international changes to regulations and standards. When a foreign country plans to adopt or amend a sanitary or phytosanitary measure for food, animal or plant products, the country is required to advise other World Trade Organization (WTO) countries of their intent. This notification is done through a process managed by the WTO secretariat. In 2000-2001, the CFIA received and reviewed 668 such notifications.

Strategic Outcome 1.5:

Deterrence of deceptive practices

During 2000-2001, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to the accuracy of product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Olive Oil Adulteration Project

Olive oil is an expensive commodity which can be easily diluted or substituted with cheaper oil(s). Sophisticated and expensive laboratory testing is necessary to detect this illegal practice. Over the past five years, there have been 14 successful prosecutions involving adulterated olive oil, with five cases still before the courts. While laboratory analysis confirms that the violation rate is declining, there remains room for improvement.

Olive Oil Adulteration Project

Year	Violation Rate (percent)	# of Samples
1997-1998	44	92
1998-1999	19	78
1999-2000	12	84
2000-2001	7	27*

**Partial results*

Fresh Turkey Project

Last year, before Christmas, the CFIA initiated a project that targeted retail stores and poultry processors carrying or distributing whole turkeys and other whole poultry labelled and/or advertised as being fresh. The Agency's objective was to determine if the product was indeed fresh rather than previously frozen, and, if not, to take appropriate action.

Subsequently, CFIA staff conducted 82 store visits throughout Ontario (61 chain stores and 21 independent retailers) and inspected more than 200 lots of turkeys. Fifty-five turkeys were found to be frozen or semi-frozen. In total, six suppliers were found to be non-compliant. Corrective measures were put in place and follow-up action was carried out with the non-compliant producers and distributors.

In a similar exercise conducted the following Easter, CFIA staff visited 96 stores to inspect 176 lots of turkeys. Only one lot was found to be non-compliant.

Enforcement Actions

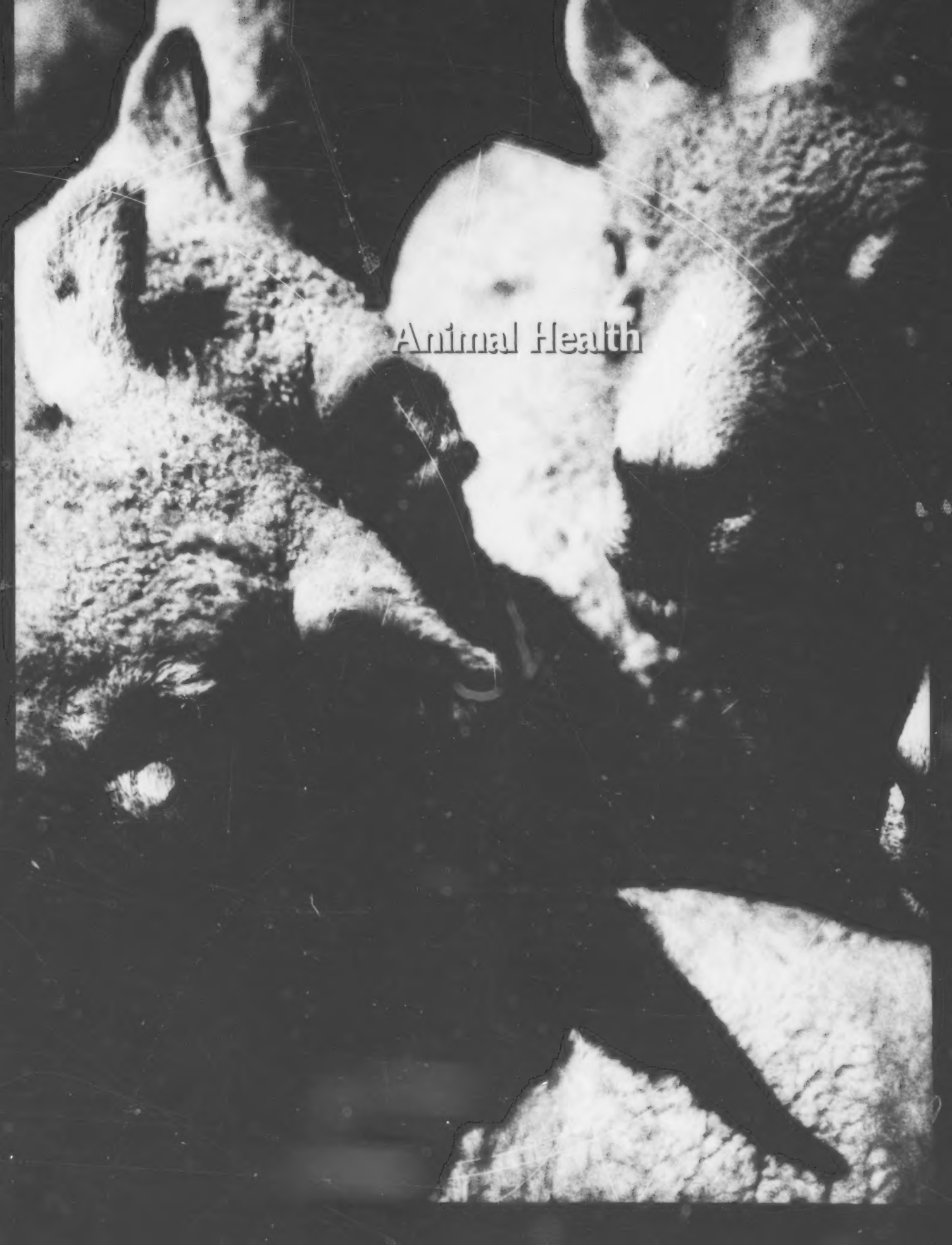
There are several enforcement and compliance actions available in response to non-compliance with CFIA acts and regulations. Prosecution action is recommended for all offences under the acts and regulations administered and/or enforced by the CFIA except when, in accordance with the CFIA's Enforcement and Compliance Policy, it has been determined that compliance can be achieved through more appropriate means, given the particular circumstances of the case. Agency actions may include issuing a warning letter, suspending or withdrawing a licence or registration, returning imported product to the country of origin, restricting or prohibiting the movement of product, or disposing of seized product.

When recommending enforcement or compliance action, CFIA officials take into consideration and are guided by the following:

- CFIA's Enforcement and Compliance Policy;
- Prosecution Policy of the Attorney-General of Canada;
- CFIA's mandate of food safety, animal health and plant protection; and
- the gravity of the offence or violation based upon its potential for harm, intent, degree of negligence, history of non-compliance, and other mitigating or aggravating circumstances.

When it is determined to be the most appropriate response, the CFIA recommends prosecution to the Department of Justice's Federal Prosecution Service, which is responsible for commencing prosecution action. The same procedure is followed with respect to animal health and plant protection cases.

In 2000-2001, the CFIA had 224 active investigations under the *Canada Agricultural Products Act*, *Fish Inspection Act*, *Food and Drugs Act* and *Meat Inspection Act*. Forty-five prosecutions were initiated resulting in a total of 25 convictions for offences such as selling product that was labelled in a false, misleading or deceptive manner, importing fish without an import licence, and moving detained product without proper authority. Fines assessed by the courts for these convictions totalled $211,950.


Animal Health

3.4 Animal Health

Key Commitment

Protection of the health of animals and control of animal diseases that are transmissible to humans

Canada's animal resource base — including poultry, cattle, swine and sheep — contributes significantly to the nation's economy and Canadians' quality of life.[5] These animals support the dairy, meat and meat-product industries representing the largest single sector of the Canadian food-manufacturing industry. Millions of Canadians, directly and indirectly, depend upon the dairy and meat and meat-product industries for their livelihoods.

The CFIA carries out a number of crucial activities to protect Canada's animal resource base. For example, the Agency works to stop the entry of foreign animal diseases into Canada at international border points. In light of increasing foreign animal-disease threats, particularly foot-and-mouth disease (FMD), this responsibility is more important than ever. Experts estimate that an outbreak of FMD in Canada could cost billions of dollars and affect many Canadians, from livestock producers to consumers.

Estimated Business Line Resource Inputs, 2000-2001

Total Expenditures (million):	$ 80.0
User-Fee Revenues (million):	$ 8.0
Human Resources: (FTE = Full Time Equivalents)	835 FTE

The CFIA's effort to mitigate these risks will continue to require a significant resource commitment, particularly when international circumstances call for heightened vigilance and protection.

Within Canada, the Agency controls or eradicates animal diseases, regulates animal feed and, through its testing and surveillance activities, works to prevent the transmission of animal diseases to humans. As well, the CFIA monitors businesses engaged in the international or domestic movement of animals for compliance with regulations pertaining to the humane transportation of animals.

Animal Health Programs

- Animal Health
- Feed

[5] *In 1999, there were more than 12 million head of cattle, 12 million swine and 600,000 sheep on over 30,000 farms in Canada.*

Strategic Outcome 2.1:

Control the entry into Canada and the domestic spread of regulated animal diseases

Controlling the Entry of Regulated Animal Diseases

CFIA staff, with the assistance of the Canada Customs and Revenue Agency (CCRA), inspect imported animals at international border points. As required, the CFIA tests and quarantines the animals, orders the return of animals to their country of origin or the destruction of infected animals.

Guarding against the entry of diseases is a formidable challenge in light of the large numbers of imports. Last year alone, Canada imported 31 million animals and 200,000 embryos and semen doses. In addition, 210,000 feeder cattle were imported from the United States. This total represented an increase of 30,000 from the previous year as a result of refinements to the restricted feeder cattle program. These refinements should help streamline import and inspection procedures on both sides of the Canada-U.S. border while continuing to protect Canada's disease-free status.

Of the 31 million animals imported, about 225,000 (0.7 percent) were quarantined, compared to approximately 142,000 the previous year. In addition, 1,000 animals (0.003 percent) were refused entry into Canada. Although the actual number refused entry was higher than the previous year, the total remained very small, affirming that Canada's import controls are consistent with international standards and are respected by exporters.

Examples of OIE List A and B Diseases

List A

- Foot-and-mouth disease
- Newcastle disease
- Bluetongue
- Swine vesicular disease
- African swine fever
- Sheep pox and goat pox

List B

- Anthrax
- Rabies
- Bovine brucellosis
- Bovine tuberculosis
- Bovine cysticercosis
- Bovine spongiform encephalopathy

For a complete list, see www.oie.int

Under the *Health of Animals Act*, anyone having care or control of an animal must report the presence or suspicion of a reportable disease to the CFIA. Of the 32 diseases listed by the CFIA as reportable when suspected or diagnosed, 24 are exotic to Canada's domestic livestock population. There are disease control and eradication programs in place for the balance of the diseases.

3.4 Animal Health

Key Commitment

Protection of the health of animals and control of animal diseases that are transmissible to humans

Canada's animal resource base — including poultry, cattle, swine and sheep — contributes significantly to the nation's economy and Canadians' quality of life. These animals support the dairy, meat and meat-product industries representing the largest single sector of the Canadian food-manufacturing industry. Millions of Canadians, directly and indirectly, depend upon the dairy and meat and meat-product industries for their livelihoods.

The CFIA carries out a number of crucial activities to protect Canada's animal resource base. For example, the Agency works to stop the entry of foreign animal diseases into Canada at international border points. In light of increasing foreign animal-disease threats, particularly foot-and-mouth disease (FMD), this responsibility is more important than ever. Experts estimate that an outbreak of FMD in Canada could cost billions of dollars and affect many Canadians, from livestock producers to consumers.

Total Expenditures (million):	**$ 80.0**
User-Fee Revenues (million):	**$ 8.0**
Human Resources: (FTE = Full Time Equivalents)	**835 FTE**

The CFIA's effort to mitigate these risks will continue to require a significant resource commitment, particularly when international circumstances call for heightened vigilance and protection.

Within Canada, the Agency controls or eradicates animal diseases, regulates animal feed and, through its testing and surveillance activities, works to prevent the transmission of animal diseases to humans. As well, the CFIA monitors businesses engaged in the international or domestic movement of animals for compliance with regulations pertaining to the humane transportation of animals.

- **Animal Health**
- **Feed**

In 1999, there were more than 12 million head of cattle, 12 million swine and 600,000 sheep on over 30,000 farms in Canada.

Accomplishments

Strategic Outcome 2.1:

Control the entry into Canada and the domestic spread of regulated animal diseases

Controlling the Entry of Regulated Animal Diseases

CFIA staff, with the assistance of the Canada Customs and Revenue Agency (CCRA), inspect imported animals at international border points. As required, the CFIA tests and quarantines the animals, orders the return of animals to their country of origin or the destruction of infected animals.

Guarding against the entry of diseases is a formidable challenge in light of the large numbers of imports. Last year alone, Canada imported 31 million animals and 200,000 embryos and semen doses. In addition, 210,000 feeder cattle were imported from the United States. This total represented an increase of 30,000 from the previous year as a result of refinements to the restricted feeder cattle program. These refinements should help streamline import and inspection procedures on both sides of the Canada-U.S. border while continuing to protect Canada's disease-free status.

Of the 31 million animals imported, about 225,000 (0.7 percent) were quarantined, compared to approximately 142,000 the previous year. In addition 1,000 animals (0.003 percent) were refused entry into Canada. Although the actual number refused entry was higher than the previous year, the total remained very small, affirming that Canada's import controls are consistent with international standards and are respected by exporters.

List A

- Foot-and-mouth disease
- Newcastle disease
- Bluetongue
- Swine vesicular disease
- African swine fever
- Sheep pox and goat pox

List B

- Anthrax
- Rabies
- Bovine brucellosis
- Bovine tuberculosis
- Bovine cysticercosis
- Bovine spongiform encephalopathy

For a complete list, see www.oie.int

Under the *Health of Animals Act*, anyone having care or control of an animal must report the presence or suspicion of a reportable disease to the CFIA. Of the 32 diseases listed by the CFIA as reportable when suspected or diagnosed, 24 are exotic to Canada's domestic livestock population. There are disease control and eradication programs in place for the balance of the diseases.

BSE HAS NOT BEEN DETECTED IN CANADA SINCE 1993 WHEN A SINGLE CASE WAS REPORTED IN AN IMPORTED COW; HOWEVER, THE CFIA CONTINUES TO BE VIGILANT WITH AN ACTIVE AND INTENSIFIED CONTROL PROGRAM.

As Canada is one of the more than 150 member countries of the *Office International des Épizooties* (OIE), the world organization for animal health and international standard-setting, the CFIA reports annually to the OIE on Canada's disease status. The Office considers List A diseases to be those that have the potential to spread rapidly and to be the most serious in terms of public health and socio-economic consequences. All of the OIE's List A diseases are reportable in Canada and, in 2000, Canada remained free of all List A diseases. Canada's year 2000 report to the OIE is posted at: http://www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/surv/1997oie_e.shtml.

Foot-and-mouth disease is one example of a List A disease. Last year, FMD was not detected in Canada although some other countries, notably the United Kingdom and parts of continental Europe, experienced severe outbreaks that caused billions of dollars in direct losses and associated costs, eroded public confidence, and halted or threatened to halt exports of animals and animal products.

In addition to all 15 List A diseases, several of the OIE's List B diseases are reportable in Canada. List B diseases are defined as transmissible diseases that have serious socio-economic and/or public health importance. Canada is not concerned about several List B diseases as our geography and socio-economic status differs from other OIE member countries.

Internationally there is consensus that bovine spongiform encephalopathy (BSE) or Mad Cow Disease is a significant List B disease. BSE has not been detected in Canada since 1993 when a single case was reported in an imported cow; however, the CFIA continues to be vigilant with an active and intensified control program. Last calendar year, the CFIA examined tissue samples from 995 bovine for BSE, compared to 895 the previous year. Currently, all mature animals presented for slaughter with neurological signs of disease are examined. Although the Agency's surveillance program meets international requirements, the Agency plans to significantly increase testing for BSE. Further, as international requirements change, and countries with a similar health status to Canada's begin to expand their surveillance, Canada will develop and implement comparable BSE surveillance programs.

To increase the CFIA's ability to monitor and report animal diseases, the CFIA is a member of the Canadian Animal Health Network (CAHNet) that links animal disease surveillance partners within Canada.[6] While the CFIA can provide information on all List A diseases and those List B diseases that are reportable in Canada, it relies on the provinces and its other CAHNet partners for information on the remaining OIE List B and C diseases.

[6] *CAHnet's Web site can be visited at http://www.cahnet.org/*

Foot-and-mouth disease (FMD) is an extremely serious livestock illness. Last year, FMD outbreaks occurred in the United Kingdom, continental Europe, Taiwan, and in parts of South America. While FMD is not a threat to human health, it can seriously harm cattle, swine, sheep and other cloven-hoofed animals. The virus can spread through the air, in bedding materials and soil, and in meat and animal products fed to susceptible animals.

Foot-and-mouth disease has not occurred in Canada since 1952 thanks to the efforts of federal government departments, provincial veterinary authorities, industry and, since its creation in 1997, the CFIA.
Early in 2001, the Agency undertook a number of stringent measures to protect Canada from FMD: disinfectant footbaths for international travellers at all major international airports and seaports, warning signs at airports, a toll-free FMD information line, a national media campaign, additional professional staff to respond to technical inquiries, and by sending six contingents of CFIA staff, primarily veterinarians and inspectors, to the UK to help British officials deal with their FMD outbreak and expand CFIA's knowledge regarding FMD.

At ten major airports in Canada, during the period April-May 2001, enhanced control efforts by Agency staff resulted in approximately 14,000 seizures of items such as specific food products and articles with soil on them, as compared to 5,500 for the comparable period the previous year.

In November 2000, the CFIA collaborated with the American and Mexican authorities in a tripartite response to a simulated outbreak of FMD. The exercise allowed the three countries to practice their respective and collective animal disease emergency response plans. More than 100 CFIA staff, along with provincial government and industry partners, represented Canada in a series of exercises conducted over a 12-month period. The simulation provided the CFIA and its partners with valuable information to help deal with an outbreak of FMD in Canada. The last of these exercises concluded prior to the outbreak of FMD in the UK in February 2001. By March, FMD had spread to France, the Netherlands, and Ireland.

Note: The report on the FMD simulation exercise can be found at: http://inspection.gc.ca/english/anima/heasan/simulation/trirepe.shtml

Controlling the Spread of Regulated Animal Diseases

The CFIA targets regulated diseases in livestock and poultry through control or eradication programs. Some of these diseases such as equine infectious anaemia and cysticercosis (*C.bovis*) cannot be eradicated because of environmental or human activity factors, or because they are endemic in wildlife. With respect to those diseases that can be eradicated, the Agency continued its activities last year to eliminate chronic wasting disease (CWD) and scrapie, and monitored the successful eradication of tuberculosis. In 2000-2001, scrapie (a member of the transmissible spongiform encephalopathy or TSE group of diseases that includes BSE and CWD) was identified in 11 sheep flocks (eight in Quebec and three in Manitoba), which resulted in the destruction of 4,194 sheep and 12 goats. In 1999, 14 flocks (eight in Quebec, two in Ontario, one in Manitoba and three in Saskatchewan) were identified, resulting in the destruction of 3,001 sheep from infected and exposed flocks.

Strategic Outcome 2.2:

Control animal diseases that are transmissible to humans

Controlling Zoonotic Diseases (diseases transmissible to humans)

As animals can be carriers of diseases that affect humans, it is critical that the Agency carry out timely and effective surveillance, testing and control activities for zoonotic diseases of concern. For example, rabies and West Nile virus are zoonotic diseases that pose a serious threat to humans. Rabies is transmitted from wildlife to domestic animals and, last year, as part of its rabies program, the CFIA tested animal specimens and found 670 or 7.6 percent of the 8,762 rabies tests conducted to be positive. This represented an increase of 34 percent over the previous year. In each case, the CFIA investigated to determine whether domestic or pet animals had been exposed. Only 7.9 percent of the positive cases were found in domestic livestock and 4.6 percent were in domestic pets.

Most rabies cases involve wildlife, and response and control is the responsibility of agencies other than the CFIA. An increased incidence of rabies among wildlife (also reported in the OIE report) was primarily found in skunks in Manitoba and Saskatchewan, in fox in Northern Ontario, and in raccoons in Ontario and New Brunswick. (For further information, visit the Province of Ontario's Web site at http://www.mnr.gov.on.ca/MNR/rabies/rabmenu.html and the province of New Brunswick's site at http://www.gov.nb.ca/0053/en/issues/rabiesallpos.htm).

Veterinary Biologics

The CFIA licenses veterinary biologics for use in the prevention, treatment and diagnosis of infectious diseases in animals. When required, the CFIA consults with officials at Health Canada.

Ingredients of animal origin are frequently used in the preparation of veterinary biologics. The CFIA has introduced measures to minimize the risk of transmission of transmissible spongiform

Eradicating Chronic Wasting Disease (CWD) on Saskatchewan Elk Farms

Chronic wasting disease (CWD), a member of the transmissible spongiform encephalopathy or TSE group of diseases that includes BSE and scrapie, was first diagnosed in farmed elk in Saskatchewan in 1996. The disease is thought to have been introduced by elk imported from the U.S. in the late 1980s. The CFIA's response to these early cases was depopulation of the elk and all their herdmates.

By the end of March 2001, CWD had been confirmed in elk on nineteen farms in Saskatchewan. The Agency placed all these farms under quarantine and traced the elk that had left the infected herds. In April 2001, CWD became a reportable disease under the federal *Health of Animals Act*. In 2000-2001, the CFIA provided compensation for some 3,100 elk ordered destroyed, collected sample tissues from these animals for laboratory analyses, and safely disposed of the animal carcasses, products and by-products made from animals known to have been infected. Antler velvet from animals under quarantine was identified and held under quarantine pending clarification of the status of the respective herd. No cases of CWD were found outside of Saskatchewan.

The CFIA continues to work with research scientists in the U.S. and Canada on the development of better tests and the genetic influences and epidemiology of CWD.

(Note: For further information, please refer to the CWD fact sheet on the CFIA Web site.)

encephalopathy (TSE) agents by controlling the source of animals, the species of animal, and the nature of animal tissue used in the production of veterinary biologics. For example, manufacturers of vaccines using fetal bovine serum are required to certify that the animals from which the serum has been derived are not infected with BSE. Manufacturers are also required to seek the CFIA's approval for any changes to their listed sources of material.

Accordingly, CFIA officials licensed 66 new biologics, a significant increase from the 39 products licensed in the previous fiscal year. These changes also led to a decrease in the need for emergency permits. In 2000-2001, the Agency issued 130 permits for emergency or investigational use of vaccines.

Chronic wasting disease (CWD), a member of the transmissible spongiform encephalopathy or TSE group of diseases that includes BSE and scrapie, was first diagnosed in farmed elk in Saskatchewan in 1996. The disease is thought to have been introduced by elk imported from the U.S. in the late 1980s. The CFIA's response to these early cases was depopulation of the elk and all their herdmates.

By the end of March 2001, CWD had been confirmed in elk on nineteen farms in Saskatchewan. The Agency placed all these farms under quarantine and traced the elk that had left the infected herds. In April 2001, CWD became a reportable disease under the federal *Health of Animals Act*. In 2000-2001, the CFIA provided compensation for some 3,100 elk ordered destroyed, collected sample tissues from these animals for laboratory analyses, and safely disposed of the animal carcasses, products and by-products made from animals known to have been infected. Antler velvet from animals under quarantine was identified and held under quarantine pending clarification of the status of the respective herd. No cases of CWD were found outside of Saskatchewan.

The CFIA continues to work with research scientists in the U.S. and Canada on the development of better tests and the genetic influences and epidemiology of CWD.

(Note: For further information, please refer to the CWD fact sheet on the CFIA Web site.)

encephalopathy (TSE) agents by controlling the source of animals, the species of animal, and the nature of animal tissue used in the production of veterinary biologics. For example, manufacturers of vaccines using fetal bovine serum are required to certify that the animals from which the serum has been derived are not infected with BSE. Manufacturers are also required to seek the CFIA's approval for any changes to their listed sources of material.

Accordingly, CFIA officials licensed 66 new biologics, a significant increase from the 39 products licensed in the previous fiscal year. These changes also led to a decrease in the need for emergency permits. In 2000-2001, the Agency issued 130 permits for emergency or investigational use of vaccines.

The CFIA's Biologics Evaluation Laboratory conducted post-licensing testing of ten percent more veterinary biologics samples than in the previous year. Reports of suspected adverse reactions to veterinary vaccines increased by 48 percent to 1,504, as compared to 1,035 the previous fiscal year. All cases of significant adverse reactions were followed-up. This increase can be attributed to heightened awareness on the part of the public and the availability of the report form on the Web site.

By adding professional staff, the Agency reduced the average time it required to review a new veterinary biologic to 143 days from 231 the previous year, an improvement of approximately 38 percent.

Strategic Outcome 2.3:

Meeting other governments' science-based animal health requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures

Meeting Other Governments' Science-based Animal Health Requirements

The CFIA issues Animal Health export certificates for live animals and animal products destined for export. In addition, Agency staff negotiate export health requirements with other national governments. Through these activities, the Agency plays an important role in ensuring that Canada's animals and animal products meet international standards and the import requirements of other countries.

Last year, 16 million live farm animals were exported, as compared to 20 million during the previous year. The CFIA successfully negotiated 12 new animal health protocols, thus permitting entry of our animals to new markets, and worked to maintain or improve the terms of access to established export markets. This involved visiting foreign countries (e.g. China) and hosting visiting officials of foreign governments (e.g. Iran, Chile). In addition, CFIA officials accompanied the Minister for International Trade to Algeria to sign a veterinary agreement for the export of bovine semen. This led to the initial export of more than 2,000 semen doses to that country.

In addition, the CFIA continued to provide expertise on epidemiology to the *Office International des Épizooties* Bovine Spongiform Encephalopathies Working Group, which was established to design science-based guidelines for susceptible species. Canadian veterinary experts also collaborate with standard-setting bodies to define risk assessment parameters for animal health.

Contributing to the Development of Jointly-agreed Operational Methods and Procedures

CFIA representatives, along with representatives from Health Canada, participate in the Organization of Economic Cooperation and Development (OECD) Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds as well as the Codex Alimentarius Commission's Task Force on Animal Feeding. The latter is charged with developing a code of practice for feed manufacturing, which will apply to both commercial and on-farm manufacturers of livestock feed and feed ingredients. Canadian representatives chaired a drafting group which characterized undesirable substances and recommended further work in the area of undesirable substances. Last year, the OECD Task Force finalized a consensus document written by the CFIA and Health Canada on the key nutrients and toxicants to be analysed in new canola.

Strategic Outcome 2.4:

Compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards

Regulating Feed

Under the authority of the *Feeds Act*, the CFIA administers a national feed program to verify that livestock feeds manufactured and sold in Canada or imported into Canada are safe, effective and labelled appropriately. Safe feeds help to produce safe meat, milk and eggs. Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock.

Last year, the CFIA processed 859 submissions for feed registration or ingredient approval. Of these, 779 or 91 percent of the submissions met regulatory requirements and were approved. The CFIA's turn-around time to review submissions was 41 days, compared to 48 days in 1999-2000 and 56 days in 1998-1999.

The CFIA is proceeding with the next steps in its proposal to license all Canadian manufacturers of medicated animal feeds. In November 2000, the Agency began to work on a comprehensive manual of procedures. This manual will serve as an interpretive guide to accompany the new regulations expected in the near future. The Agency expects that this step will improve compliance with regulations on feed and feed labelling.

In the spring of 2001, the CFIA conducted pre-pilot projects in southwestern Ontario, where there is a large concentration of livestock operations. This exercise reviewed procedures with respect to mixer performance validation, scale verification/equipment calibration, validation of equipment clean-out, and inventory. The findings will assist in the preparations for pilot projects planned for all parts of Canada during April and May 2001. Information obtained from the pilot projects will be used to finalize the procedures manual that will support the new requirements.

The CFIA monitors animal feeds and their ingredients for the presence of mycotoxins. Mycotoxins are produced by mould growing on grain. The effects of mycotoxins on animals depend on the toxin and range from feed refusal and poor animal performance, to vomiting, reduced fertility, kidney toxicity, lung disease and death.

Last year, the data collected on oat and barley samples over the past nine years formed the basis of a collaborative research project between Agriculture and Agri-Food Canada's Research Branch and the CFIA's Feed Section. The results were published in the *Canadian Journal of Plant Science*. The paper reported that 84 percent of barley and 47 percent of oat samples collected in eastern Canada contained the *Fusarium* mycotoxin, deoxynivalenol. This data contributes to the limited scientific literature on mycotoxin contamination in these crops and supports the need for further research efforts to reduce mycotoxin, including breeding for resistance to mycotoxin accumulation. A three-year, targeted sampling program of specific barley cultivars in Eastern Canada is now underway. The CFIA also provides updates to stakeholders on the results of the mycotoxin sampling program and advises feed manufacturers to monitor ingredients for mycotoxins.

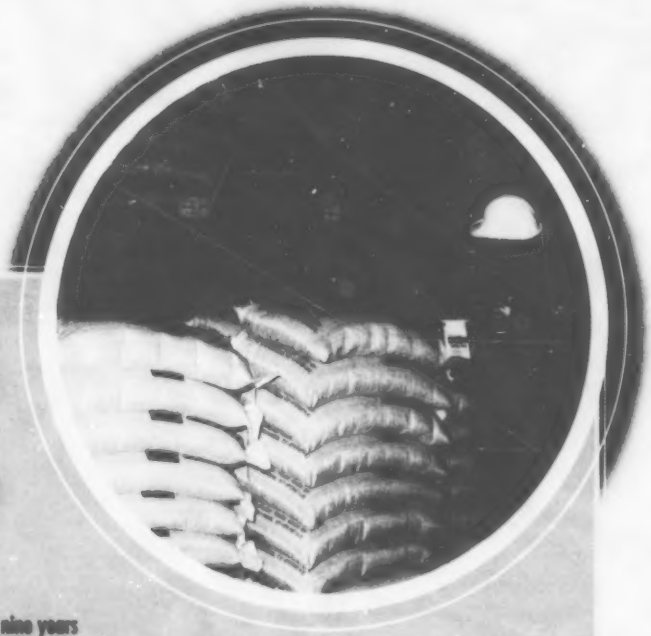
Regulating Rendering Plants

Rendering plants process some 1.7 million tonnes of inedible animal materials each year, producing a number of products including high-quality protein meal used to manufacture livestock feeds (90 percent) and pet foods (ten percent). This protein meal must be safe in order to prevent the spread of animal diseases such as BSE. The CFIA inspects rendering plants and issues permits for them to operate. Last year, in the course of conducting annual inspections, the Agency found all 32 facilities in Canada to be in compliance with the regulatory requirements pertaining to manufacturing and labelling.

Enforcement Actions

In cases of non-compliance with the CFIA's acts and regulations, there are several enforcement and compliance options available to the Agency. These can include: issuing a written warning letter, suspending or withdrawing a license or registration, ordering imported product to be returned to the country of origin, refusing to issue an import or export permit, or issuing a quarantine notice.

In addition, effective June 5, 2000, the *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act* provided the CFIA with the legislative authority to issue monetary penalties for violations of the *Health of Animals Act*, *Plant Protection Act* and



Research Efforts to Reduce Mycotoxin in Animal Feeds

The CFIA monitors animal feeds and their ingredients for the presence of mycotoxins. Mycotoxins are produced by mould growing on grain. The effects of mycotoxins on animals depend on the toxin and range from feed refusal and poor animal performance, to vomiting, reduced fertility, kidney toxicity, lung disease and death.

Last year, the data collected on oat and barley samples over the past nine years formed the basis of a collaborative research project between Agriculture and Agri-Food Canada's Research Branch and the CFIA's Food Section. The results were published in the *Canadian Journal of Plant Science*. The paper reported that 84 percent of barley and 47 percent of oat samples collected in eastern Canada contained the *Fusarium* mycotoxin, deoxynivalenol. This data contributes to the limited scientific literature on mycotoxin contamination in these crops and supports the need for further research efforts to reduce mycotoxin, including breeding for resistance to mycotoxin accumulation. A three-year, targeted sampling program of specific barley cultivars in Eastern Canada is now underway. The CFIA also provides updates to stakeholders on the results of the mycotoxin sampling program and advises food manufacturers to monitor ingredients for mycotoxins.

Regulating Rendering Plants

Rendering plants process some 1.7 million tonnes of inedible animal materials each year, producing a number of products including high-quality protein meal used to manufacture livestock feeds (90 percent) and pet foods (ten percent). This protein meal must be safe in order to prevent the spread of animal diseases such as BSE. The CFIA inspects rendering plants and issues permits for them to operate. Last year, in the course of conducting annual inspections, the Agency found all 32 facilities in Canada to be in compliance with the regulatory requirements pertaining to manufacturing and labelling.

Enforcement Actions

In cases of non-compliance with the CFIA's acts and regulations, there are several enforcement and compliance options available to the Agency. These can include: issuing a written warning letter, suspending or withdrawing a license or registration, ordering imported product to be returned to the country of origin, refusing to issue an import or export permit, or issuing a quarantine notice.

In addition, effective June 5, 2000, the *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act* provided the CFIA with the legislative authority to issue monetary penalties for violations of the *Health of Animals Act*, *Plant Protection Act* and

their regulations. The Administrative Monetary Penalties system (AMPs) is designed to complement existing enforcement tools. Last year, the CFIA issued 2,544 administrative monetary penalties totalling nearly $275,000. The system for tracking the results has been newly designed. As a result, the Agency is unable to separate the penalties that fall under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act*. (See also the Plant Protection Business Line.)

In 2000-2001, the CFIA had 205 active investigations under the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*. There were eighteen prosecutions, resulting in eight convictions for offences such as failing to declare imported animals and animal products, transporting animals in an inhumane fashion, and improperly labelling feed. Fines assessed by the courts for these convictions totalled $20,750.

Plant Protection

3.5 Plant Protection

Protection of the plant resource base from regulated pests and diseases

Canada's plant resource base is crucial to the socio-economic and environmental well-being of all Canadians. The two major economic activities — the forestry industry and the agriculture and agri-food industry — that rely upon this base are among Canada's top five industries.[1] Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods.[2] The 2000-2001 fiscal year was marked by a number of resource-intensive emergency responses and increasing pressures on Agency resources.

The CFIA plays an important role in protecting Canada's plant resource base. Through its surveillance activities at Canada's international border points, the CFIA guards against the entry and spread of pests and diseases from foreign countries. Within Canada, Agency staff work to control or eradicate pests and diseases. These include some viruses, fungi, bacteria, mycoplasmas, nematodes, insects and plants. Lastly, the Agency conducts inspections to verify compliance with safety and product standards for seed and fertilizer.

Some activities within the CFIA's mandate are carried out by certified industry staff or accredited third parties. In these instances, the Agency develops the processes, certifies those who will carry out the activities and audits their delivery. Such is the case with the Canadian Seed Institute and private laboratories accredited for seed testing and diagnostic testing of seed potatoes.

- **Plant Protection**
- **Seed**
- **Fertilizer**

Total Expenditures (million):	**$ 73.0**
User-Fee Revenues (million):	**$ 8.0**
Human Resources: (FTE = Full Time Equivalents)	**750 FTE**

[1] In 1999, the forestry industry alone accounted for shipments valued at $70 billion. In the agricultural sector, grain, fertilizer and seed contributed $9 billion, $6 billion and $1 billion respectively.

[2] In 1999, it was estimated that the forestry industry provided employment, directly and indirectly, to over 877,000 Canadians. The comparable figure for those involved in agriculture and agri-food is over twice that. In fact, the agriculture and agri-food industry is the third largest employer in Canada.

3.5 Plant Protection

Key Commitment

Protection of the plant resource base from regulated pests and diseases

Canada's plant resource base is crucial to the socio-economic and environmental well-being of all Canadians. The two major economic activities — the forestry industry and the agriculture and agri-food industry — that rely upon this base are among Canada's top five industries.[1] Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods.[2] The 2000-2001 fiscal year was marked by a number of resource-intensive emergency responses and increasing pressures on Agency resources.

The CFIA plays an important role in protecting Canada's plant resource base. Through its surveillance activities at Canada's international border points, the CFIA guards against the entry and spread of pests and diseases from foreign countries. Within Canada, Agency staff work to control or eradicate pests and diseases. These include some viruses, fungi, bacteria, mycoplasmas, nematodes, insects and plants. Lastly, the Agency conducts inspections to verify compliance with safety and product standards for seed and fertilizer.

Some activities within the CFIA's mandate are carried out by certified industry staff or accredited third parties. In these instances, the Agency develops the processes, certifies those who will carry out the activities and audits their delivery. Such is the case with the Canadian Seed Institute and private laboratories accredited for seed testing and diagnostic testing of seed potatoes.

Plant Protection Programs

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

Total Expenditures (million):	$ 73.0
User-Fee Revenues (million):	$ 8.0
Human Resources: (FTE = Full Time Equivalents)	750 FTE

[1] *In 1999, the forestry industry alone accounted for shipments valued at $70 billion. In the agricultural sector, grain, fertilizer and seed contributed $9 billion, $6 billion and $1 billion respectively.*

[2] *In 1999, it was estimated that the forestry industry provided employment, directly and indirectly, to over 877,000 Canadians. The comparable figure for those involved in agriculture and agri-food is over twice that. In fact, the agriculture and agri-food industry is the third largest employer in Canada.*

Accomplishments

Strategic Outcome 3.1:

Control the entry into Canada and domestic spread of regulated plant diseases and pests

Controlling the Entry of Regulated Diseases and Pests

CFIA staff issue permits to Canadian importers of regulated plants and plant products and carry out inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. The Agency may ban the importation of certain species of plants and plant products to help control the entry and spread of pests and diseases that could damage Canada's biodiversity and domestic plant resource base. For example, the Asian Long-Horned Beetle, has, so far, been unsuccessful in establishing itself in Canada. This pest could seriously harm our forest industry.

Controlling the Domestic Spread of Regulated Plant Diseases and Pests

Agency staff issue certificates that allow regulated plants and plant products to move across quarantine zones within Canada. This system helps to control the spread of pests and diseases which occur regionally in Canada. In addition, CFIA staff conduct domestic surveys to detect exotic pest introductions, to define the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada, and to support eradication programs. Survey information is also used to validate Canada's import requirements and to allow the CFIA to certify exports.

Last year, surveys were conducted for 17 insects and diseases across Canada. The biggest survey challenges for the CFIA were the plum pox virus, the Brown Spruce Longhorn Beetle and potato wart disease. For further information on plant pest surveys, visit the CFIA's plant pest surveillance Web page at www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/ppshpe.shtml.

Plum pox virus (PPV) is a serious disease of stone fruit trees including peach, nectarine, plum and apricot trees. It affects fruit quality, size and quantity, often reducing the yield significantly, rendering the fruit unmarketable and requiring that the infected trees be removed. Until October 1999, when it was first reported in the United States, PPV was not previously known to occur in North America.

In June 2000, the CFIA confirmed the presence of PPV near Niagara-on-the-Lake, Ontario, prompting the Agency to survey principal stone fruit production areas in Canada. The Agency confirmed that PPV was present in Ontario and also in Nova Scotia, where one case was confirmed. Subsequently, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones.

The Canadian Forest Service identified **Brown Spruce Longhorn Beetle** to be the causal agent of black, red, white and Norway spruce mortality in Point Pleasant Park in Halifax. This was the first confirmed case of this invasive forest pest in North America. It is believed that the beetle arrived in Canada in solid wood packing material via the port of Halifax. Left unchecked, the beetle could seriously damage Canada's spruce trees, which comprise a very significant part of our forestry industry. In response to this threat, the Agency led an extensive forest survey covering 172 sq. km., established quarantine

zones and began a control and eradication program. Approximately 2,500 infested trees in Point Pleasant Park and an estimated 960 trees within a 15 km radius of the park were incinerated. Survey and eradication activities continue. To date, the beetle has not been detected outside the quarantine zones.

Until recently, **potato wart disease**, a soil-borne fungal disease, was not known to occur in Canada except in Newfoundland and in two isolated locations in northeast Quebec where it is under quarantine control by the CFIA. In October 2000, potato wart disease was confirmed in a portion of a single field of potatoes in Prince Edward Island, a major potato-producing province. The CFIA immediately placed restrictions to contain the disease and initiated surveys to determine its origin and extent. While shipments of potatoes continued as usual from PEI to most domestic and foreign clients, the United States imposed an import ban on all PEI potatoes. After analyzing thousands of samples, inspecting storage bins and potatoes associated with the seed source, Agency staff confirmed that the incidence of potato wart disease that prompted the ban was an isolated finding. The early ban of PEI potatoes by the United States was lifted in April 2001*.

Regulating the Introduction of Plants with Novel Traits (PNTs)

The CFIA regulates the environmental release of plants with novel traits (PNTs). This involves reviewing applications for confined field trials as well as applications for unconfined environmental release. These reviews are based on environmental risk assessments carried out by the CFIA to determine the potential for each PNT to be a pest. The modified plant is assessed to determine if the modification has altered the plant's original characteristics including weediness, invasiveness, potential impact on biodiversity, and agricultural sustainability.

Until full assessments have been completed, confined field trials provide developers with the opportunity to test PNTs in the environment under controlled conditions that limit chances that they might negatively impact the environment or enter the feed and food systems. When developers apply for confined field trials, they must adhere to specific terms and conditions that include reproductive isolation and post-harvest land use restrictions. CFIA staff inspect both current and post-harvest trial sites for compliance. Instances of non-compliance discovered in 2000 did not present any safety concerns and were corrected by developers after being contacted by the CFIA.

** On August 1, 2001 a new agreement was finalized with the U.S. improving access of PEI potatoes to the U.S. market and replacing mitigative measures such as limited package sizes and the washing and sprout inhibition of potatoes with an extensive surveillance plan.*

When developers apply for unconfined environmental release of a PNT, they must provide specific information so that the CFIA can undertake a full environmental safety assessment. Potential adverse effects could include the plant becoming a weed of agriculture or invasive natural habitats, novel traits passing to wild relatives, the plant or its gene products adversely affecting non-target organisms (including humans), and negative impacts on biodiversity. In the year 2000, one product received unconfined environmental release authorization. The approved product was a herbicide-resistant sugar beet variety that provides growers with an alternative method of controlling weeds in agricultural sugar beet production.

In consultation with the Potato Pest Coalition group of stakeholders, the CFIA has established a new insect resistance management (IRM) plan for Bt potatoes. Bt is an insecticidal protein derived from the common soil bacterium, *Bacillus thuringiensis*. The insecticidal properties of Bt are specific to particular groups of insects, including the Colorado Potato Beetle, and have no toxicity to animals or humans. When the Bt gene from the bacteria is inserted into plants using biotechnology, it provides an effective alternative means of insect control. In the case of *Bt* potatoes, the insecticidal protein provides the plant with resistance to the Colorado Potato Beetle. The new IRM plan was implemented in the spring of 2001 and requires that 20 percent non-*Bt* potatoes be planted where *Bt* potatoes are grown in fields greater than one hectare. This "refuge" is designed to provide a population of insects susceptible to *Bt* that are available to reproduce with potentially resistant insects. These new measures take into consideration the concerns of growers, while at the same time incorporating into the plan recent research findings on the biology and mobility of the Colorado Potato Beetle.

Strategic Outcome 3.2:

Meeting other governments' science-based plant protection requirements; and contributing to the development of jointly-agreed operational methods and procedures

Meeting Other Governments' Science-based Plant Protection Requirements

The CFIA helps assure that Canada's seeds, plant and forestry products meet other countries' import requirements, including being free of quarantine pests that may be of concern to them. This assurance facilitates international trade and helps maintain the excellent international reputation enjoyed by Canadian products.

Last year, the North American Plant Protection Organization (NAPPO) introduced a standard that set out accreditation requirements for individuals who issue phytosanitary certificates. Phytosanitary certificates, which indicate that the import requirements of a foreign country have been met, facilitate the entry of plants into foreign countries. This new standard will help ensure that all individuals in North America issue phytosanitary certificates consistently.

In 2000, CFIA inspectors issued a total of 54,389 phytosanitary certificates. Canada received fewer than 100 notifications from foreign countries that Canadian products did not meet their import requirements. Through negotiations, the majority of these rejected products were allowed entry into the country to which they were originally shipped.

Contributing to the Development of Jointly-agreed Operational Methods and Procedures

Last year, the Canada-U.S. bilateral work on agricultural biotechnology provided a valuable opportunity for the two countries to gain a better understanding of each other's regulatory systems, setting the stage for greater cooperation in the future. This resulted in a unique agreement that harmonizes, where possible, the regulatory evaluation criteria applied to applications for unconfined environmental release in Canada and the United States. Details of this bilateral agreement appear on the CFIA Web site at http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/usda01e.shtml.

As the CFIA enjoys an international reputation as a leader in plant protection, Canada has been asked to participate on many international committees. Last year, the CFIA represented North America (the United States, Mexico and Canada) on the International Plant Protection Convention's (IPPC) most influential international standard-setting committee and contributed significantly to four of its eight international standard-setting meetings. In 1999-2001, the IPPC, which has 106 member-countries, adopted three new international standards and amended one.

CFIA representatives also contributed to NAPPO, playing a significant role in the adoption of three new or revised regional standards for phytosanitary measures. Canada also chairs seven of the fifteen NAPPO committees, nearly half the total number, although Canada only represents 7.5 percent of the North American population.

CFIA representatives also participated on the NAPPO biotechnology panel to produce a standard to help facilitate the movement of genetically modified commodities between the three NAPPO member countries in a manner that does not contribute to risks to the environment. In addition, through its participation with other biotechnology experts on NAPPO panels, the CFIA has helped build North American capacity in Pest Risk Assessments (PRA), resulting in greater confidence in PRAs done by NAPPO members. The CFIA has also presented workshops, such as the biosafety workshop organized by the International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology (ICGEB), a workshop on agricultural biotechnology under the Sub-Group on Research, Development and Extension of Agricultural Biotechnology, and a biosafety workshop in China given under the auspices of the Sino-Canada project of Capacity-Building on Biosafety Legislation and Technical Guidelines in China. Extensive training modules were developed for use by regulatory officers when they participated in the capacity-building workshops.

Efforts such as these assist developing countries in creating science-based regulatory systems and help their officials to understand and have confidence in Canada's regulatory system. This in turn can lead to increased importation of Canadian products by these countries. Furthermore, Canada can be more confident of the level of regulatory assessment of products shipped to Canada.

The CFIA continued to work with other Government of Canada organizations, as well as international bodies, to prepare for implementation of requirements pursuant to the Cartagena Protocol on Biosafety. The initiative has resulted in the creation of a model for the Biodiversity Clearing House mechanism as prescribed in the Protocol. This database provides information on the different types of living modified organisms that specific countries have approved.

Strategic Outcome 3.3:

Compliance of seed and fertilizer with federal acts, regulations and standards for safety, product and process

Protecting and Improving Canada's Seed Supply

The CFIA and the seed industry are responsible for seed quality in Canada. The CFIA regulates seed, registers seed varieties, and registers seed establishments. As well, it inspects seed imports to verify compliance with Canadian standards and seed exports to confirm that they meet the standards of the importing country. In 1998, in consultation with the CFIA, the industry established the Canadian Seed Institute (CSI). The CFIA now officially accepts CSI's recommendations for the registration of seed establishments and also accepts CSI's recommendations for accreditation of private seed testing laboratories.

The CFIA audits CSI's activities that fall within the Agency's responsibility areas and continues to deliver the enforcement and compliance program related to the seed industry. The CFIA audits to determine that the CSI has a quality system in place which meets the CFIA's standards. Over the last year, the Agency has determined that the CSI has in place an acceptable system to conduct quality assessments of authorized importer establishments and recommend the registration of importer establishments.

Sampling, testing for purity and germination, grading and labelling are all performed by industry and monitored by the CFIA and the CSI. The Agency, together with the CSI, oversees an active seed laboratory accreditation program for 44 private labs and 100 analysts providing industry seed-testing services.

CFIA inspectors conducted marketplace inspections targeting establishments with poor compliance or those that had been subject to complaints. In 2000, analytical results indicated that 95 percent of pedigreed seed and 85 percent of non-pedigreed seed met standards. Also, analytical results for imported seed for 2000 indicated that 95 percent of these seed lots met standards. These compliance rates are consistent with previous years.

The Canadian Seed Growers' Association (CSGA) is responsible for developing genetic purity standards, regulating pedigreed seed crop production, and for certifying the varietal purity of pedigreed seed crops. In response to applications received by the CSGA, CFIA staff conduct crop inspections to verify varietal purity and the growing conditions of pedigreed seed. Inspection reports completed by CFIA staff are submitted to the CSGA, which, in turn, issues crop certificates indicating compliance with varietal standards. Last year, pedigreed seed was grown in 21,578 fields by 3,875 CSGA pedigreed seed growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted these crop inspections encompassing a total of 519,724 hectares and found that only one percent of the inspected acreage failed to meet CSGA standards. (For further information, visit the CSGA Web site at www.seedgrowers.ca and the CSI Web site at www.csi-ics.com).

Enforcement Actions

In cases of non-compliance with acts and regulations, there are several enforcement and compliance options available to the Agency. These include: issuing a written warning letter, suspending or withdrawing a license or registration, ordering imported products to be returned to the country of origin, refusing to issue an import or export permit, or issuing a quarantine notice. In addition, the Agency may employ its Administrative Monetary Penalties System (AMPs), avoiding the need for a court action. Last year, the CFIA issued 2,544 administrative monetary penalties totalling nearly $275,000.[10]

In 2000-2001, the CFIA conducted 25 active investigations under the *Plant Protection Act*. This resulted in two prosecutions and two convictions, one for failing to declare imported plants and plant products and the other for moving detained product without proper authority. Fines assessed by the courts for these convictions totalled $12,000. In addition, there were 26 investigations conducted by the CFIA under the *Seeds Act*, resulting in two prosecutions leading to one conviction for selling unregistered seed. The fine assessed by the courts for this conviction was $2,500.

Protecting the Work of Plant Breeders

The CFIA protects the work of plant breeders under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for the right to control the multiplication and sale of the reproductive material of the new variety. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety under consideration is new, distinct, uniform and stable. The following table provides results with respect to applications received.

[10] *Due to information systems limitations, separate data for the* Health of Animals Act *and the* Plant Protection Act *are unavailable. (See also, the Animal Health Business Line).*

Applications from Plant Breeders for Rights Protection

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

**Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. This can take several years to complete depending on the plant species. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.*

Protecting and Improving Canada's Fertilizers

The fertilizer industry in Canada generates products worth in excess of $6 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things: bulk blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products, such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products, such as plant growth regulators or soil wetting agents.

Fertilizers imported or produced in Canada are regulated through requirements for registration and/or product standards for safety, efficacy, and labelling. The intent of regulating these products is to verify that the products are safe for human health and the environment, efficacious, and labelled so that they are properly represented in the marketplace. The CFIA monitors all regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-Government of Canada program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiled the resulting information by blend plant and published blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. The majority of CFQAP samples, as identified in the following table, were found to be in compliance with Canadian regulations. The rate of compliance remained relatively steady, at 84.5 percent. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, health and safety issues and complaint investigation.

In addition to samples taken by companies under the CFQAP, the Agency monitored the production of bulk blend fertilizer, which is produced at approximately 1,220 plants across Canada. In these plants, CFIA inspectors took some 800 samples to verify their guarantees and found a compliance rate of 83 percent. Some of the samples were taken at facilities that participated in the CFQAP.

CFIA inspectors also took 179 samples of legume inoculants (i.e., nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed and found a 90.7 percent compliance rate. Sampling was targeted at those products that have a higher risk of not meeting quality standards and at products that are new to the marketplace.

Over the past year, CFIA inspectors have taken more than 178 samples of fertilizers and supplements to determine whether regulated products comply with safety standards for heavy metals such as cadmium, arsenic, lead and mercury, and with standards for pathogens such as *Salmonella* and faecal coliform.

Products sampled include micronutrient fertilizers, phosphate fertilizers, processed sewage, compost and liming materials. The average rate of compliance across these programs was approximately 89.6 percent. Non-compliant products were detained and, unless they could be brought into compliance, were disposed of by an appropriate method.

Level of Sampling and Industry Compliance Under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP)

	[illegible]	1998	1999	2000
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	2,807*
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	84.5

* *The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.*

	Applications for Rights Protection*	Approved	Renewals	Agency Revenues for Service
Calendar 2000	405	193	485	$627,500
Calendar 1999	549	147	362	$511,000

**Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. This can take several years to complete depending on the plant species. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.*

Protecting and Improving Canada's Fertilizers

The fertilizer industry in Canada generates products worth in excess of $6 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things: bulk blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products, such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products, such as plant growth regulators or soil wetting agents.

Fertilizers imported or produced in Canada are regulated through requirements for registration and/or product standards for safety, efficacy, and labelling. The intent of regulating these products is to verify that the products are safe for human health and the environment, efficacious, and labelled so that they are properly represented in the marketplace. The CFIA monitors all regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-Government of Canada program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiled the resulting information by blend plant and published blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. The majority of CFQAP samples, as identified in the following table, were found to be in compliance with Canadian regulations. The rate of compliance remained relatively steady, at 84.5 percent. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, health and safety issues and complaint investigation.

In addition to samples taken by companies under the CFQAP, the Agency monitored the production of bulk blend fertilizer, which is produced at approximately 1,220 plants across Canada. In these plants, CFIA inspectors took some 800 samples to verify their guarantees and found a compliance rate of 83 percent. Some of the samples were taken at facilities that participated in the CFQAP.

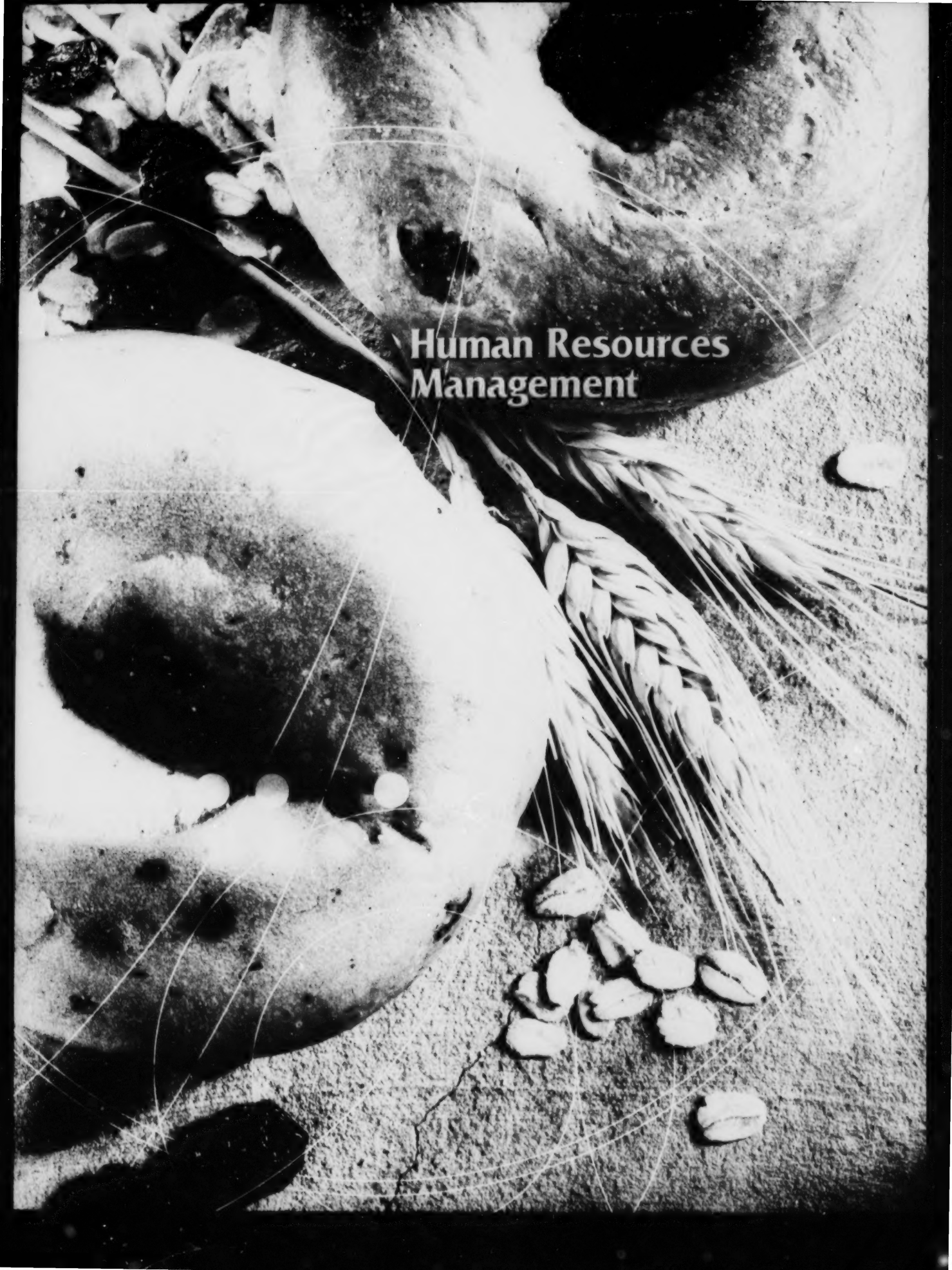
CFIA inspectors also took 179 samples of legume inoculants (i.e., nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed and found a 90.7 percent compliance rate. Sampling was targeted at those products that have a higher risk of not meeting quality standards and at products that are new to the marketplace.

Over the past year, CFIA inspectors have taken more than 178 samples of fertilizers and supplements to determine whether regulated products comply with safety standards for heavy metals such as cadmium, arsenic, lead and mercury, and with standards for pathogens such as *Salmonella* and faecal coliform.

Products sampled include micronutrient fertilizers, phosphate fertilizers, processed sewage, compost and liming materials. The average rate of compliance across these programs was approximately 89.6 per cent. Non-compliant products were detained and, unless they could be brought into compliance, were disposed of by an appropriate method.

	1997	1998	1999	2000
Samples	3,581	3,483	3,273	2,887*
Industry Compliance (percent)	84.6	82.9	84.4	84.5

* *The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.*


Human Resources
Management

3.6 Human Resources Management

In the face of increasing global challenges and more complex food safety environments, the importance of an effective human resources (HR) management program is evident. This year the Agency's HR Strategy 2000-2003 has shifted from addressing the needs of an organization in development to one that is implementing and fine-tuning programs and systems which support the work we do. This strategy focuses on the implementation of three key objectives: *Maintain a Qualified Workforce, Attract and Retain Skilled Employees and Continue to Build a Supportive Work Environment.*

Maintain a Qualified Workforce

The Agency has seen workforce growth of 8 percent over the last two years, concentrated primarily in the Scientific & Professional and Technical communities. This increase was necessary to ensure effective service delivery to Canadians and to meet the demands resulting from international crises such as the outbreak of foot-and-mouth disease in Europe in Winter 2001.

Strong expertise in program design and delivery, as well as in program support areas, is critical to maintain domestic and international confidence in the CFIA's programs and standards as a greater volume and diversity of products are being traded internationally. The movement towards a multi-commodity approach in program design and delivery, the need for cross-utilization of staff, the shift from hands-on inspection to auditing, and the use of alternative methods of service delivery have resulted in on-going training in a number of key areas. Examples of such training include Food Safety Enhancement Program, Quality Management Program, Modernized Poultry Inspection Program, Humane Transportation of Animals, Introduction to Audit, Enforcement of CFIA Regulations, and Alternative Dispute Resolution. Due to the increasing complexity of food processing technologies, training in Metal Can Integrity and Programmable Logic Controllers have also been given to support the Agency's food safety mandate. As well, the need to be adequately prepared to address food recalls, plant and animal pest or disease outbreaks has resulted in training in such areas as Emergency Management and Simulations, and Recall Procedures, Roles and Responsibilities.

To ensure staff understand the science behind effective pest and disease control strategies, the current science-based training and development programs are being upgraded. Associated training is being delivered in such areas as Foreign Animal Diseases, Bovine Spongiform Encephalopathies (BSE) Surveillance Program, Grain Elevator Inspections, and Issuance of Phytosanitary Certificates. In addition, Transmissible Spongiform Encephalopathies Workshops are being offered for provincial laboratory diagnosticians and CFIA field veterinarians.

The Agency continues to work with educational institutions to ensure the most up-to-date science and technology is used in its training programs. The partnership with Loyalist College on the development and delivery of a Programmable Logic Controller course for field inspection staff is an example of employing expert technical trainers and state-of-the-art equipment and facilities to teach complex electronic principles as well as regulatory aspects. An equivalent French course is being negotiated with technical schools in Quebec.

Innovative training methods were utilized in 2000-2001 to address geographic challenges, operational requirements, and the cost inherent in attending instructor-based training courses. Some of these include a video on Modernized Poultry Inspection for both CFIA staff and industry, a video on BSE – Brain Tissue Collection, interactive computer-based training at the worksite, distance learning using Symposium (an Intranet-based learning tool), and a CD-Rom for Employee Performance Feedback and Review (PFR).

In 2000-2001 the Agency invested approximately $3.2 million to train its workforce, the same amount as in the previous year, with particular focus on over 80 national scientific and technical training initiatives. The Agency also provided its employees with non-technical training covering a range of management and employee skill development areas such as computers, leadership, and language training.

These training initiatives will help to provide the Agency with qualified employees to support its business priorities and, in doing so, will equip our employees with the tools they need to adapt to the evolving environment.

Attract and Retain Skilled Employees

Due to the Agency's changing demographic profile, a concerted focus on strategic HR planning will continue to be a priority to ensure we can maintain our current level of service, respond effectively to upcoming changes in business requirements, and have the ability both now, and in the future, to attract and retain employees.

To assess the Agency's recruitment and retention needs, we conducted a thorough analysis of the 31 different occupational groups at the Agency. Based on forecasted departures, retirement eligibility, retention rates, and unemployment rates, the groups who will be facing the greatest challenges in the next 5 years were: chemists, computer scientists, engineering and scientific support (mainly inspectors), personnel officers, scientists, and veterinarians.[11] Targeted recruitment and retention strategies will be developed to address the specific needs of each of these occupational groups. Work is currently underway to address the challenges facing our inspectors and veterinarians. For example, the EG Inspection Community Working Group composed of representatives from Operations, Programs and Human Resources is currently working on the development of career paths and discussing retention issues facing inspectors. The Agency is also in the process of identifying suitable Agency programs and mechanisms to support and enhance recruitment and retention of veterinarians.[11]

[11] *In August 2001, the Agency ran a nationwide competition in four national newspapers to create an inventory of veterinarians to fill positions as they become vacant.*

A total of 209 employees, primarily in the scientific and professional communities, are currently eligible to retire and an additional 779 employees will become eligible to retire by the end of 2005-2006. The potential retirements represent significant challenges that are being addressed through a number of Agency recruitment and retention initiatives.

To attract biotechnology workers, the Agency mounted a national recruitment campaign that yielded 1,400 résumés, leading to 45 new hires. The target of 75 new biotechnology professionals is expected to be achieved within fiscal year 2001-2002. This recruitment campaign does not have a closing date and all résumés received are put into a database which can be accessed by managers filling vacancies.

This year the Agency developed and launched a new recruitment campaign specifically focused on attracting new and recent graduates to the Agency. In partnership with 22 Canadian universities, the CFIA instituted its Officer Training Program (OTP). The OTP is designed to give participants an orientation to the business of the CFIA through various assignments and introduce them to career choices available at the Agency. The campaign resulted in the receipt of 1,164 applications, of which 457 were retained. Given this overwhelming response, the initial target of 20 trainees was increased and 25 graduates were actually hired. They began their employment with the Agency in June 2001. Of the 25 graduates hired, 20 of them have done their undergraduate or graduate studies in sciences. This focussed recruitment of persons with scientific expertise will enable the Agency to meet the largely science based needs of positions in those groups identified as critical. The OTP recruitment campaign was deemed a success and will be repeated next year to continue the rejuvenation of the Agency's workforce.

The Agency hired 139 students through co-op and student programs, 26 more than in the previous year. To attract future graduates, the CFIA, in partnership with the Faculty of Veterinary Medicine, St-Hyacinthe, is participating in an initiative to increase the visibility of non-traditional forms of veterinary medicine.

The Student Internship Program, developed to attract recent graduates into hard to recruit positions, was restructured this year to include a full range of support tools to assist managers in attracting high-caliber students. The program offers students work experience and assistance with educational expenses. Interns must, as a condition of enrolment in the program, sign an agreement with the CFIA that upon graduation they will take employment with the Agency. The length of time of employment is related to the amount of educational expenses paid by the Agency during the internship. The new program will be relaunched in the next fiscal year.

The Agency also developed and launched a Management Succession Program for the Quebec Area to assist in personnel development and knowledge transfer. Ten trainees will participate in the program to acquire knowledge, develop management skills and engage in enriching experiences that will benefit their career development and help them compete for future jobs.

The Agency undertook joint activities with public and private sector organizations including hosting science fora (eg. pisciculture, public health) that involved professionals from both within and outside the Agency; establishing, in partnership with Canadore College, a Biotechnology Intern Program that resulted in the successful placement of an intern in the Agency's Office of Biotechnology; and establishing the Biotechnology Resource Management Committee to assist in managing

biotechnology funding. In addition, through the President's Graduate Assistantship Program, the CFIA sponsored a $25,000 award to each of two University of Guelph students pursuing graduate studies in specialized scientific fields. These assistantships include a requirement for the recipient to spend twenty percent of his or her time providing research assistant services to the CFIA on a topic related to the recipient's thesis work.

The Agency recognizes that to retain skilled employees, we must foster productive employer/employee relations, good working conditions, and competitive salaries. The creation of the Agency brought together inspectors from four ministries. The consolidation of these services into one single agency brought about long-standing, unresolved concerns regarding the classification of inspection positions. This necessitated an extensive review of the work being performed by the Primary Products Inspectors (PI) to ensure appropriate and equitable classification levels. A joint union-management Primary Product Inspector (PI) review was initiated and resulted in movement of the PI group to the Engineering and Scientific Support Group (EG), representing approximately 45 percent of the CFIA workforce.

Although the conversion allowed the Agency to compensate inspection staff for work performed at various levels of complexity the implementation stage presented challenges for some current staff, due to career progression limitations related to the different technical and non-technical skills needed to move from one commodity to another. This has resulted in employee concerns which are currently being addressed. In addition, the Agency is currently examining a wide range of initiatives to support the conversion exercise including the development of a progressive career management framework.

The Agency continues to provide a Performance Feedback and Review (PFR) Program to support effective year-round employee/employer communications. This year, in response to feedback received from Agency employees and managers, the PFR process was simplified and communications were enhanced to promote the importance of the program. However, tracking PFR completion rates Agency-wide continues to be a challenge. Measures will be implemented next year to improve data capture.

The Agency negotiates contracts with two bargaining agents: the Professional Institute of the Public Service of Canada (PIPSC), which bargains for three separate units (Veterinarians, Informatics, and Scientific and Analytical), and the Public Service Alliance of Canada (PSAC), which bargains for one unit containing all other represented groups. The Agency signed its first collective agreements with the Scientific and Analytical group and the Informatics group and began second-round negotiations with PSAC[12] and with all three bargaining units of PIPSC. As a separate employer, expectations of unions and employees concerning collective bargaining are very high. Employees and unions expect that negotiations will be more timely and result in more lucrative contracts than those possible in the Public Service. However, the CFIA must adhere to the mandate provided by the Treasury Board Secretariat. The negotiation process to date has been a lengthy one and contracts, to some extent, mirror those in the

[12] *As of June 13, 2001 the PSAC bargaining unit and the Agency had ratified the collective agreement and as scheduled, the agreement was signed and took effect July 6, 2001.*

Public Service. We continue to work on collective bargaining solutions that will address the Agency's specific business goals and the diverse needs of our workforce.

By following a solid planning process, we are able to continuously identify where the needs are and to implement innovative and successful recruitment and retention strategies and succession plans to fulfill those needs.

Continue to Build a Supportive Work Environment

The Agency will continue to focus on providing its employees with flexible, integrated, and progressive HR policies, programs and systems. *HR Mart*, a central reference guide of these HR programs, policies, and services, is now available on the Intranet. The Agency also began development of a Human Resource Performance Measurement Framework (PMF) in 2000-2001. The PMF is being designed with clear measurement indicators and a consistent process by which to collect data, analyze it and produce reports. It will result in a more scientific approach to examining HR Management within the Agency. One of the outputs of the PMF is a set of reports entitled *Planning For Tomorrow: Tracking HR Trends*. This document provides Agency managers with specific information on our workforce and tracks trends on a variety of topics such as hires, departures, staffing transactions, and employment equity.

The Agency has undertaken a number of initiatives in support of a safe and healthy workplace for all its employees. For example, our National Occupational Safety and Health (NOSH) Committee approved an Occupational Health Evaluation Directive to address the needs of employees exposed to job hazards affecting health and/or safety. Work-related injuries have decreased by nine percent over the past year.

The Agency continues to formally recognize employees for their work accomplishments at the area, local and corporate levels. Last year, 61 CFIA employees were recognized with the President's National Awards and 243 employees received long service awards. In addition, two CFIA employees received a Head of the Public Service Award, sponsored by the Treasury Board Secretariat, under the category 'Excellence in Service Delivery.'

The CFIA strives to provide a diverse and representative work environment where linguistic duality and employment equity (EE) principles continue to be recognized and supported. Last year, Francophone representation at the Agency was 26.5 percent, slightly higher than the 23 percent representation in the general Canadian population. The Agency's employment equity representation increased in all four designated groups (see table on next page). The Agency has attempted to increase management

[illegible]	[illegible]	[illegible]	
	[illegible]	March 31, 2000	March 31, 2001
[illegible]	[illegible]	43.5	42.2
[illegible]	1.7	1.2	1.5
[illegible]	4.6	2.4	3.4
[illegible]	6.8	3.7	6.9

**using a roll-up of Labour Market Availability information for occupational groups within CFIA only*

awareness of EE issues and encouraged a targeted approach to recruitment of EE groups by a number of means including preparing an Employment Equity and Labour Market Availability Statistical Analysis and an Employment Equity Planning Guide. These tools are expected to aid in the development of Area EE plans to address gaps where they exist.

The Agency is striving to put in place human resource policies, programs and systems that support both our business and our diverse workforce and to provide employees with the appropriate working conditions to do their jobs safely and effectively. Achieving a balance between the flexibilities resulting from Separate Employer status while observing the realities that exist as a federal public service organization will continue to present challenges and require innovative solutions.

The HR Strategy clearly sets out the human resource direction for the future. By maintaining the focus on our strategic objectives, the Agency, through the commitment of its workforce, can continue to respond to rapidly changing technologies, advances in food inspection and an increasingly more informed and demanding public, while continuing to deliver the highest quality service to all Canadians.

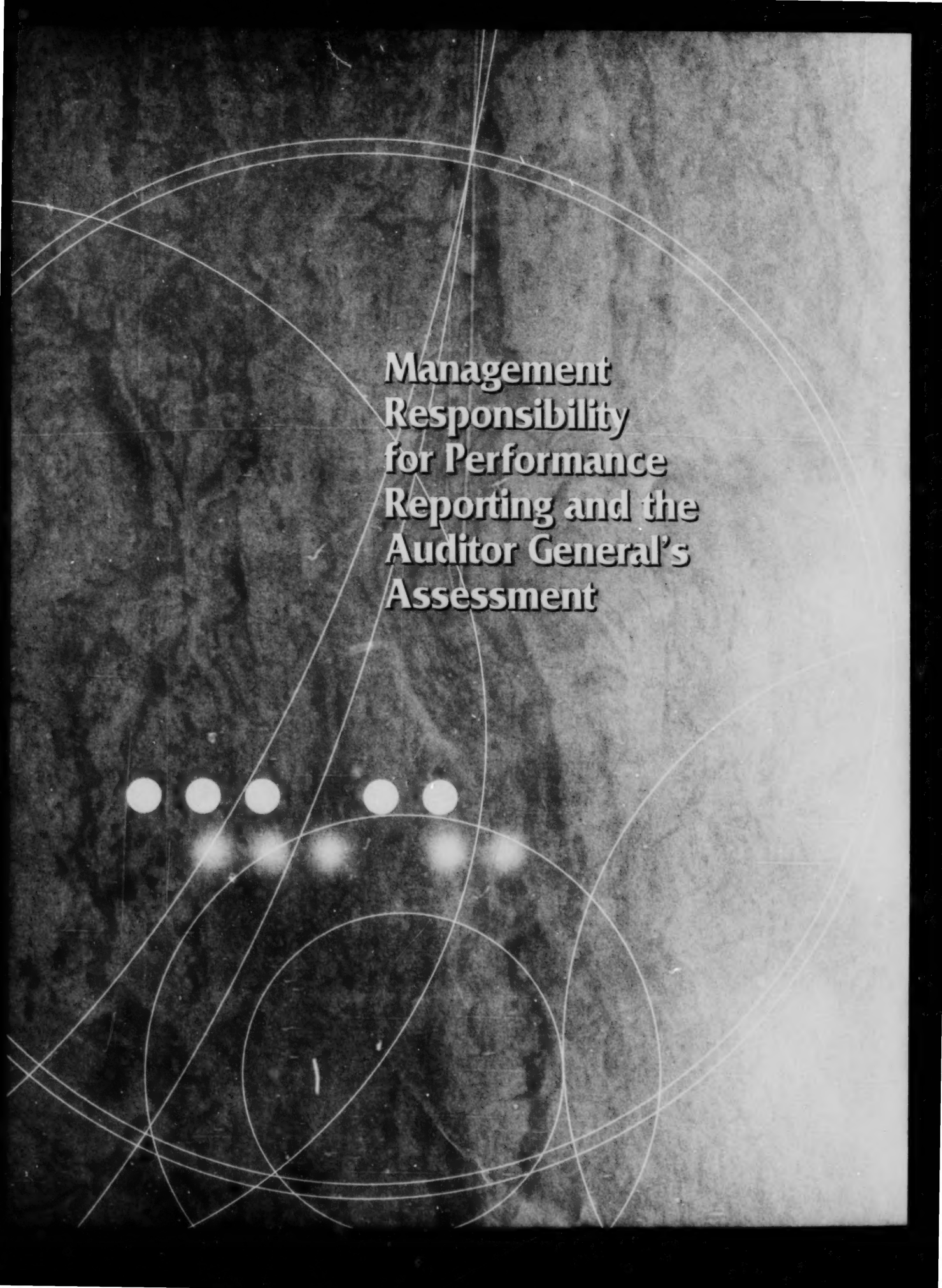
Employment Equity Group	Percent of Labour Market Availability (derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 HALS)*	Percent of CFIA Workforce	
		March 31, 2000	March 31, 2001
Women	44.6	40.6	42.2
Aboriginal Peoples	1.7	1.2	1.5
Persons with Disabilities	4.6	2.4	3.4
Visible Minorities	8.6	5.7	6.9

Using a roll up of Labour Market Availability information for occupational groups within CFIA only

awareness of EE issues and encouraged a targeted approach to recruitment of EE groups by a number of means including preparing an Employment Equity and Labour Market Availability Statistical Analysis and an Employment Equity Planning Guide. These tools are expected to aid in the development of Area EE plans to address gaps where they exist.

The Agency is striving to put in place human resource policies, programs and systems that support both our business and our diverse workforce and to provide employees with the appropriate working conditions to do their jobs safely and effectively. Achieving a balance between the flexibilities resulting from Separate Employer status while observing the realities that exist as a federal public service organization will continue to present challenges and require innovative solutions.

The HR Strategy clearly sets out the human resource direction for the future. By maintaining the focus on our strategic objectives, the Agency, through the commitment of its workforce, can continue to respond to rapidly changing technologies, advances in food inspection and an increasingly more informed and demanding public, while continuing to deliver the highest quality service to all Canadians.


Management
Responsibility
for Performance
Reporting and the
Auditor General's
Assessment

3.7 Management Responsibility for Performance Reporting and the Auditor General's Assessment

Management Responsibility for Performance Reporting

The *Canadian Food Inspection Agency Act* (the Act) requires the Agency to table an Annual Report in Parliament containing information about the Agency's performance with respect to the objectives that are set out in the corporate business plan. In accordance with the Act the Annual Report also contains an assessment by the Office of the Auditor General (OAG) of the fairness and reliability of the performance information.

The performance information contained in this report has been prepared and presented in accordance with Treasury Board guidelines on performance reporting to Parliament and the criteria for fairness and reliability for performance information to Parliament prepared by the Office of the Auditor General.

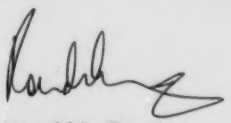
The CFIA is responsible for the accuracy and completeness of the performance information in this report. The information is derived from Agency files and information systems that contain a wide range of information on Agency activities, outputs and outcomes. The completeness and accuracy of this information has been verified by CFIA officials.

We concur with the Auditor General's finding that further improvements are required to the performance information in this Annual Report. We appreciate the recognition given to the progress achieved by the Agency and acknowledge the work still to be undertaken by the Agency to achieve a more fully developed performance report.

During the past year the Agency redesigned its business line structure and performance reporting framework in accordance with Treasury Board guidelines. This new Planning, Reporting and Accountability Structure (PRAS), approved by the Treasury Board in the fall of 2000, provides a sound basis for performance planning and reporting for the Agency. The Chart of Key Results Commitments (found in Section 2 of this report) describes the strategic outcomes against which the Agency is reporting its performance.

In addition, a performance measurement action plan was developed which sets an agenda for improving the performance measurement systems and practices of the Agency. Key elements of the plan are to further develop the Agency's performance management framework; add capacity to the central and regional performance measurement functions; and further develop management information systems to support planning and reporting. Work is underway to implement the action plan over the next two to three years.

In a regulatory, science-based organization, such as the CFIA, performance measurement presents unique and complex challenges. Regulatory performance models are not well developed and the expectations and possibilities remain unclear. We look forward to working closely with the OAG during the coming year to identify noteworthy improvements, as expected by the OAG, and to determine a feasible schedule for implementation.



Ronald L. Doering

AUDITOR GENERAL OF CANADA VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT of Performance Information

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and the Minister of Agriculture and Agri-Food

Purpose and Scope

The *Canadian Food Inspection Agency Act* requires the Auditor General of Canada to assess the fairness and reliability of the performance information in the Agency's annual report with respect to the annual and overall objectives established in its corporate business plan. The corporate business plan and the performance information in the annual report are the responsibility of the Agency. My responsibility is to provide an assessment of that information. I also considered the progress made by the Agency in improving its reporting. I conducted my assessment in accordance with the standards for assurance engagements established by the Canadian Institute of Chartered Accountants. The assessment included an analysis of the information and an examination on a test basis of the evidence supporting that information. I did not assess or comment on the Agency's actual performance.

Assessment

I assessed the performance information against criteria for fairness and reliability that were discussed with the Agency. The following are my findings against each criterion. My assessment of the human resource performance information is provided in Annex I. The criteria are described in Annex II.

For the most part, the information reported is relevant. The report contains important information on outcomes as well as considerable information on activities and outputs. I found that explanations of how the programs and results support the strategic outcomes have been significantly improved over previous reports. While the summary tables of estimated resources for each business line are an improvement, more detailed cost and revenue information would strengthen the relevance of the performance information provided.

There is a need to tell a more meaningful performance story. The Agency has improved its explanations of why the programs are important and what they do. For the Food Safety Business Line, the Agency has set a target of 100 percent for all compliance rates. However, for the other two Business Lines, no targets are provided. More work is needed to develop clear and concrete performance expectations with specified time frames for all business lines. This would provide readers with a basis to later judge the Agency's efforts to improve performance. A discussion of risks and challenges faced by the Agency's various programs would also add important contextual information.

A major weakness in the Agency's performance story is the limited information provided to help readers interpret the significance of the performance information reported. When compliance rates are less than 100 percent, there is no discussion on whether this represents a significant problem. Nor are any interim performance targets presented or any explanations provided to communicate how the Agency intends

to take action to improve compliance rates over time. There is seldom any analysis of year-to-year trends, nor are there any comparisons with similar programs or organizations in Canada or elsewhere.

There is a need for better information on the extent to which accomplishments are attributable to the Agency. While the Agency frequently describes the roles of other parties in the introduction to each business line, the contribution of the Agency, as well as the roles of other parties, should be more fully described when reporting against strategic outcomes and key commitments.

Data in the report are consistent with information from the Agency's systems. To assess accuracy, I identified and reviewed the supporting information for the most significant performance statements reported by the Agency. Where necessary, this review was supplemented by further enquiry, analysis, and discussion, but my work did not include testing the Agency's controls to ensure the accuracy of the data from their systems. Nor did I assess the accuracy of the Agency's estimate of the resources for each business line, because the supporting information systems were not yet available. For the selected information that I reviewed, the performance data in the report were consistent with information from the Agency's systems.

Explanations of the relative strengths or limitations of the data are needed to improve the report. In particular, there is no discussion of the accuracy of the reported compliance rates, nor of the extent to which the Agency has verified the accuracy of the data. The Agency recognizes that an improved quality assurance function would enhance the public's confidence in the data.

While the report occasionally explains that sampling is based on risk, it seldom discusses sampling methods and strategies to help explain how the Agency measures compliance. Information on sampling reliability is needed to enable readers to assess how much confidence they can place in the Agency's performance information.

There remain significant gaps in the information reported. The Agency has made improvements by providing information on resources and on performance for each business line, moving away from the cyclical reporting of past years. However, there are still gaps. There is incomplete information on problems that the Agency may have encountered, and little information on lessons learned or on actions planned or under way to improve performance. Some important aspects of performance are not reported; for example, performance is not reported for some objectives in the corporate business plan. Industry compliance rates, as currently reported, are an appropriate outcome measure. However, additional measures such as program service standards, client satisfaction, and internal organizational health also need to be reported. The Agency should endeavour to report performance information against outcomes over which it has less influence, such as incidence of food-borne illness. I believe that the above-noted gaps result in an incomplete report.

Conclusion

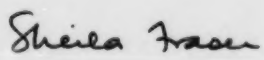
I assessed the fairness and reliability of the performance information presented in the annual report, not the actual performance of the Agency. As described above, there are improvements in the report compared with last year. However, there is a need for additional outcome measures, as well as more discussion and explanations to make it easier for readers to assess the Agency's performance. In my opinion, the performance information still needs to be significantly enhanced to make it more meaningful to readers and to present a fairer and more reliable performance story. I believe that the performance information provided on fish inspection could serve as a model for other inspection programs.

The Agency is taking steps to build the needed capacity. It has received approval for a revised planning, reporting, and accountability structure, and it has used the structure as a basis for reporting this year. It is also developing a Human Resource Performance Measurement Framework and has identified the

resources needed to improve its performance management and reporting. I agree with the Agency that much more needs to be done to build its performance management and reporting capacity, including enhancing its performance information systems and developing a detailed action plan to outline future steps.

I appreciate the challenges and the time needed to implement robust and useful performance measures and to report on the Agency's performance. Furthermore, I am encouraged by the commitment that the Agency has given to me in writing to improve its performance reporting. I also endorse recent efforts to give this work higher priority and support as promised by the Agency. I expect to see noteworthy improvements next year.

Signed



Sheila Fraser, FCA
Auditor General

Ottawa, Canada
September 20, 2001

ANNEX I

Assessment of Human Resource Performance Information

Human resources are a key input to the Agency in achieving its results. The Agency was given certain flexibilities in managing its human resources, which it is exercising. The annual report is the principal vehicle through which the Agency accounts for how it uses these flexibilities.

I did not assess or comment on the Agency's actual human resource management performance. To assess the accuracy of the human resource performance information, I followed the same procedures as for the other sections of the report. Comments that I made in the overall assessment also apply generally to the section of the annual report on Human Resource Management. My additional comments are as follows.

Greater effort has been made to link the human resource outputs with the business of the Agency. Clearer information on the results of training would enhance the reporting in this section. The development of a Human Resource Performance Measurement Framework, with clear performance indicators and a consistent approach to collect data, to analyze the data, and to produce reports is an encouraging step. It should allow the Agency to provide information in future reports on key human resource risks and plans to address them, as well as year-over-year analyses to show progress or areas in need of correction.

ANNEX II

Criteria and Scope for the Assessment of Fairness and Reliability Office of the Auditor General

Criteria

The following criteria were developed as a means of assessing the fairness and reliability of the information about the Agency's performance with respect to the objectives in its corporate business plan. They were discussed with the Agency. The criteria address two major concerns: first, has the Agency reported on its performance with respect to its objectives, and second, is the reported information fair and reliable? Performance information with respect to objectives is fair and reliable if it enables Parliament and the public to judge how well the entity or program in question is performing against the objectives it set out to accomplish.

Relevant	The performance information should report tangible and significant accomplishments against objectives.
Meaningful	The performance information should, in addition to being relevant, tell a clear performance story, describing the benchmark against which the reported performance is to be interpreted.
Attributable	The performance information should demonstrate in a reasonable fashion the contribution to the reported accomplishments made by the activities of the program or entity.
Accurate	The performance information should adequately reflect facts, to an appropriate level of accuracy.
Balanced	The performance information should provide a representative yet clear picture of the full range of performance, which does not mislead the reader.

More information on the criteria is available on our Web site at www.oag-bvg.gc.ca

Scope

The Agency has reported its performance in section 3.0 of its annual report titled "Agency Performance". Our assessment covers sections 3.0 to 3.6, but we also reviewed the entire report for consistency with the performance information. We also assessed the performance information against the objectives of the Corporate Plan Update and compared the information with last year's report. We did not assess the information referenced by Web site hyperlinks.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

MANAGEMENT RESPONSIBILITY FOR FINANCIAL REPORTING

The management of the Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") is responsible for the preparation of all information included in its financial statements and Annual Report. These reports are legislated requirements as per Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The accompanying financial statements have been prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as per Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The significant financial statement accounting policies are identified in note 2.

During the year, the Agency changed one of its significant accounting policies. Effective April 1, 2000, the Agency adopted the new accounting recommendations of the Canadian Institute of Chartered Accountants with respect to employee termination benefits. The impact of this change is significant and outlined in note 3.

Management is responsible for the integrity and objectivity of the information in these financial statements. Some of the information in the financial statements is based on management's best estimates and judgment and gives due consideration to materiality. To fulfil its accounting and reporting responsibilities, management maintains a set of accounts which provides a centralized record of the Agency's financial transactions. Financial information and operating data contained in the ministry statements and elsewhere in the *Public Accounts of Canada* are consistent with these financial statements.

Management maintains a system of financial management and internal control designed to provide reasonable assurance that the financial information is reliable and that assets are safeguarded, that transactions are executed in accordance with prescribed regulations, within Parliamentary authorities, and are properly recorded to maintain accountability of Government funds. Management also seeks to ensure the objectivity and integrity of data in its financial statements by the careful selection, training and development of qualified staff, by organizational arrangements that provide appropriate divisions of responsibility, and by communications programs aimed at ensuring that regulations, policies, standards and managerial authorities are understood throughout the Agency.

The Auditor General of Canada conducts an independent audit and expresses an opinion on the accompanying financial statements.

Ronald L. Doering
President

J. Jones
Acting Comptroller

Ottawa, Canada
July 27, 2001

AUDITOR GENERAL OF CANADA

VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

AUDITOR'S REPORT

To the President of the Canadian Food Inspection Agency
and the Minister of Agriculture and Agri-Food

I have audited the statement of financial position of the Canadian Food Inspection Agency as at March 31, 2001 and the statements of operations, equity of Canada and cash flows for the year then ended. These financial statements are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to express an opinion on these financial statements based on my audit.

I conducted my audit in accordance with Canadian generally accepted auditing standards. Those standards require that I plan and perform an audit to obtain reasonable assurance whether the financial statements are free of material misstatement. An audit includes examining, on a test basis, evidence supporting the amounts and disclosures in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall financial statement presentation.

In my opinion, these financial statements present fairly, in all material respects, the financial position of the Agency as at March 31, 2001 and the results of its operations and its cash flows for the year then ended in accordance with Canadian generally accepted accounting principles.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Auditor General of Canada

Ottawa, Canada
July 27, 2001

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Financial Position

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2001	2000
Assets		
Current assets:		
Cash entitlements	$ 46,420	$ 27,673
Accounts receivable	8,360	8,628
Consumable supplies (note 5)	1,077	1,226
	55,857	37,527
Capital assets (note 6)	179,239	150,873
	$ 235,096	$ 188,400
Liabilities and Equity of Canada		
Current liabilities:		
Accounts payable and accrued liabilities	$ 58,170	$ 27,169
Vacation pay	17,279	15,777
Deferred revenue (note 7)	1,412	1,116
Current portion of employee termination benefits	2,433	3,983
	79,294	48,045
Employee termination benefits	38,915	23,075
Equity of Canada	116,887	117,280
	$ 235,096	$ 188,400

Commitments and contingencies (note 14)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Approved by:

Ronald L. Doering
President

J. Jones
Acting Comptroller

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Operations

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2001	2000
Revenue:		
Fees, permits and certificates:		
Inspection fees	$ 37,485	$ 39,888
Registrations, permits, certificates	7,722	7,343
Miscellaneous fees and services	4,332	3,499
Establishment licence fees	2,165	2,438
Grading	205	325
Other:		
Administrative monetary penalties	268	124
Gains on disposal of capital assets	184	384
Interest on overdue accounts	173	48
Total revenues	52,534	54,049
Expenses:		
Operating and administration:		
Salaries and employee benefits (note 8)	307,416	310,503
Professional and special services	27,980	20,502
Travel and relocation	19,558	18,102
Accommodation	15,182	16,131
Amortization of capital assets	15,110	11,507
Utilities, materials and supplies	11,856	10,964
Repairs	9,012	8,728
Furniture and equipment	7,614	6,782
Miscellaneous	4,557	1,862
Communication	2,906	3,982
Information	1,496	1,704
Equipment rentals	1,310	1,492
	423,997	412,259
Grants and contributions:		
Compensation payments (note 10)	18,005	3,875
Other	468	122
	18,473	3,997
Total expenses	442,470	416,256
Net cost of operations	$ (389,936)	$ (362,207)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Equity of Canada

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2001	2000
Equity of Canada, beginning balance	$ 117,280	$ 123,060
Adjustment to Equity, beginning of year Change in accounting policy (note 3)	(12,697)	–
Equity of Canada, beginning balance, restated	104,583	123,060
Addition: Assets transferred without charge by a government department (note 6)	19,767	–
Net cost of operations	(389,936)	(362,207)
Parliamentary appropriations used (note 4): Operating Capital	342,726 7,555	324,005 4,464
	350,281	328,469
Services provided without charge by other government departments	32,192	27,958
Equity of Canada, ending balance (note 9)	$ 116,887	$ 117,280

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Cash Flows

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2001	2000
Cash provided by (used for):		
Operating activities:		
Net cost of operations	$ (389,936)	$ (362,207)
Non-cash items:		
Amortization of capital assets	15,110	11,507
Services provided without charge by other government departments	32,192	27,958
Net change in non-cash working capital	31,666	816
Increase in employee termination benefits	3,143	1,156
	(307,825)	(320,770)
Investing activities:		
Acquisition of capital assets	(24,469)	(8,533)
Proceeds from disposal of assets	760	384
	(23,709)	(8,149)
Financing activities:		
Parliamentary appropriations - operating	342,726	324,005
Parliamentary appropriations - capital	7,555	4,464
	350,281	328,469
Increase (decrease) in cash entitlements for the year	18,747	(450)
Cash entitlements, beginning of year	27,673	28,123
Cash entitlements, end of year	$ 46,420	$ 27,673

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements

Year ended March 31, 2001
(Tabular amounts in thousands of dollars)

---

1. Authority and purposes:

The Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") was established, effective April 1, 1997, under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The Act consolidates all federally mandated food and fish inspection services and federal animal and plant health activities into a single agency.

The Agency is a departmental corporation named in Schedule II to the *Financial Administration Act* and reports to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food.

The mandate of the Canadian Food Inspection Agency is to enhance the effectiveness and efficiency of federal inspection and related services for food and animal and plant health. The objectives of the Agency are to contribute to a safe food supply and accurate product information; to contribute to the continuing health of animals and plants; and to facilitate trade in food, animals, plants, and related products.

The Agency is responsible for the administration and enforcement of the following acts: *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act, Canada Agricultural Products Act, Canadian Food Inspection Agency Act, Feeds Act, Fertilizers Act, Fish Inspection Act, Health of Animals Act, Meat Inspection Act, Plant Breeders' Rights Act, Plant Protection Act,* and *Seeds Act.*

In addition, the Agency is responsible for enforcement of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and the *Food and Drugs Act* as they relate to food. The Agency is also responsible for the administration of the provisions of the *Food and Drugs Act* as they relate to food, except those provisions that relate to public health, safety, or nutrition.

The Minister of Health remains responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The Minister of Health is also responsible for assessing the effectiveness of the Agency's activities related to food safety.

Operating and capital expenditures are funded by the Government of Canada through a budgetary lapsing authority. Compensation payments under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* and employee benefits are authorized by separate statutory authorities. Revenues received through the conduct of its operations are deposited to the Consolidated Revenue Fund and are available for use by the Agency.

The financial transactions of the Agency are processed through the Consolidated Revenue Fund. The Agency does not have its own bank account. The Agency's cash entitlements represent the amount that the Agency is entitled to withdraw without further authority.

Year ended March 31, 2001
(Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies:

The financial statements are prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as required under Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Significant accounting policies are as follows:

(a) Parliamentary appropriations:

The Agency is mainly financed by the Government of Canada through parliamentary appropriations. Parliamentary appropriations provided and used for operating expenditures as well as those for capital expenditures are recorded directly to Equity of Canada.

(b) Revenue recognition:

Revenues for fees, permits and certificates are recognized in the accounts based on the service provided in the Agency's fiscal year.

Funds received from external parties for specified purposes are recorded upon receipt as deferred revenue. Revenue from external parties for specified purposes is recognized in the period in which the related expenses are incurred.

(c) Consumable supplies:

Consumable supplies consisting of laboratory materials, supplies and livestock are recorded at cost. The cost of the consumable supplies is charged to operations in the period in which the items are consumed.

(d) Capital assets:

Capital assets are recorded at historical cost or management's estimated historical cost less accumulated amortization. Amortization is provided on a straight-line basis over the estimated useful lives of the assets as follows:

Asset	Useful life
Buildings	20-30 years
Machinery and equipment	5-15 years
Computer equipment and software	3-5 years
Vehicles	7-10 years

Capital assets transferred to the Agency from Agriculture and Agri-Food Canada, Health Canada and the Department of Fisheries and Oceans were recorded at their historical cost less estimated amortization at the date of transfer or values assessed by an independent appraiser.

2. Significant accounting policies (continued):

(e) Employee termination benefits:

The Agency accrues its obligations and the related costs as the benefits accrue to employees. The Agency's liability for employee termination benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially-determined liability for employee termination benefits for the Government as a whole.

Employee termination benefits on cessation of employment represent obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(f) Vacation pay:

Vacation pay is expensed as the benefits accrue to employees under their respective terms of employment.

The liability for vacation pay is calculated at the salary levels in effect at the end of the year for all unused vacation pay benefits accruing to employees.

Vacation pay liability payable on cessation of employment represents obligations of the Agency that are normally funded through the Treasury Board.

(g) Services provided without charge by other Government departments:

Estimates of amounts for employee benefits, accommodation and other services provided without charge by other Government departments are recorded as operating and administrative expenses by the Agency. A corresponding amount is credited directly to Equity of Canada.

(h) Contributions to Public Service Superannuation Plan:

The Agency's eligible employees participate in the Public Service Superannuation Plan administered by the Government of Canada. Both the employees and the Agency contribute to the cost of the Plan. Contributions by the Agency are expensed in the year incurred.

The Agency is not required under present legislation to make contributions with respect to actuarial deficiencies of the Public Service Superannuation Plan.

2. Significant accounting policies (continued):

(i) Measurement uncertainty:

The preparation of financial statements in accordance with Canadian generally accepted accounting principles requires management to make estimates and assumptions that affect the reported amounts of assets and liabilities at the date of the financial statements and the reported amounts of revenues and expenses during the reporting period. Employee termination benefits, contingencies and the valuation of capital assets are the most significant items where estimates are used. Actual amounts could differ from the current estimates. These estimates are reviewed annually and as adjustments become necessary, they are recognized in the financial statements in the period in which they become known.

3. Changes in accounting policy:

Effective April 1, 2000 the Agency's liability for employee termination benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially-determined liability for employee termination benefits for the Government as a whole. Last year, the employee termination benefits liability was estimated based on the respective terms of the employment using the employees' salary levels at year-end. The Agency's liability is now calculated by applying a factor comparable to the Government-wide ratio of the liability for termination benefits to the annual eligible salary expense on which severance benefits are earned. In the current year this ratio was 21.5%.

This change in accounting policy has been applied retroactively without restatement of the prior year's results. As a result of this change, the opening balance of the Equity of Canada has been decreased by $12,697,000 to $104,583,000.

Year ended March 31, 2001
(Tabular amounts in thousands of dollars)

4. Parliamentary appropriations:

The Agency receives the majority of its funding through Parliamentary appropriations, which is based primarily on cash flow requirements. Items recognized in the statement of operations and the statement of Equity of Canada in one year may be funded through Parliamentary appropriations in prior and future years. Accordingly, the Agency has different net results of operations for the year on a government funding basis than on a Canadian generally accepted accounting principles basis. These differences are reconciled below.

(a) Reconciliation of net cost of operations to total Parliamentary appropriations used:

	2001	2000
Net cost of operations	$ 389,936	$ 362,207
Less: expenses not requiring use of appropriations:		
Amortization of capital assets	(15,110)	(11,507)
Services provided without charge by other Government departments	(32,192)	(27,958)
	342,634	322,742
Proceeds from disposal of assets	(760)	(384)
Net changes in future funding requirements (note 9)	(16,062)	(2,422)
Capital asset acquisitions funded by operating appropriation	16,914	4,069
Funded by operating appropriations	342,726	324,005
Capital asset acquisitions funded by capital appropriation	7,555	4,464
Total parliamentary appropriations used	$ 350,281	$ 328,469

Year ended March 31, 2001
(Tabular amounts in thousands of dollars)

4. Parliamentary appropriations (continued):

(b) Reconciliation of Parliamentary appropriations voted to Parliamentary appropriations used:

	2001	2000
Parliamentary appropriations - voted:		
Vote 25 - Operating expenditures	$ 294,118	$ 277,662
Statutory contributions to employee benefit plans and compensation payments	60,095	48,860
	354,213	326,522
Vote 30 - Capital expenditures	18,937	15,465
	373,150	341,987
Less:		
Lapsed appropriation - operating	(11,487)	(2,517)
Lapsed appropriation - capital	(11,382)	(11,001)
	(22,869)	(13,518)
Total parliamentary appropriations used	$ 350,281	$ 328,469

5. Consumable supplies:

Consumable supplies consist of the following:

	2001	2000
Laboratory materials and supplies	$ 777	$ 926
Livestock	300	300
	$ 1,077	$ 1,226

6. Capital assets:

	2001			2000		
	Cost	Accumulated amortization	Net book value	Cost	Accumulated Amortization	Net book value
Land	$ 3,348	$	$ 3,348	$ 1,394	$	$ 1,394
Buildings	239,846	106,227	133,619	218,688	97,932	120,756
Machinery and equipment	33,035	16,303	16,732	26,328	14,817	11,511
Computer equipment and software	20,142	8,006	12,136	15,587	4,704	10,883
Vehicles	18,183	11,760	6,423	17,463	11,134	6,329
Assets under construction	6,981		6,981			
	$ 321,535	$ 142,296	$ 179,239	$ 279,460	$ 128,587	$ 150,873

Net capital asset acquisitions of $42,075,000 for the 2001 fiscal year (2000 - $6,624,000) include $44,236,000 (2000 - $8,533,000) of additions and $2,161,000 (2000 - $1,909,000) of disposals. The capital asset additions include two laboratories and their related assets transferred without charge by Health Canada with a net book value of $19,767,000.

7. Deferred revenue:

The Agency conducts joint projects with external organizations related to food inspection and animal and plant health. Funds received from external organizations are administered through specified purpose accounts.

	2001	2000
Balance, beginning of year	$ 1,116	$ 1,016
Add amounts received from external organizations	1,515	1,216
Less revenues recognized in the year	(1,219)	(1,116)
Balance, end of year	$ 1,412	$ 1,116

8. Contributions for employee future benefits:

The following expenditures were paid by the Agency with respect to employee future benefits related to the Public Service Superannuation Plan and severance pay:

	2001	2000
Contributions to the PSSA	$ 30,784	$ 31,993
Employee termination benefits	$ 1,747	$ 1,023

9. Equity of Canada:

Included in the total Equity of Canada of $116,887,000 (2000 - $117,280,000) as at March 31 is $62,299,000 (2000 - $46,237,000) which represents transactions, incurred by the Agency to provide services with future funding requirements. The net change in future funding requirements is $16,062,000. Significant components of this amount are liabilities related to employee termination benefits and vacation pay liabilities. These will need to be funded by Treasury Board in future years as they are paid.

10. Compensation payments:

The *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* allow for the Minister, via the Agency, to compensate owners of animals and plants destroyed pursuant to the Acts. During the year, compensation payment expenses incurred pursuant to the *Health of Animals Act* totaled $18,005,000 (2000 - $3,875,000).

11. Year 2000 repayable appropriation:

In order to finance the Agency's requirements with respect to the Year 2000 Government Wide Mission Critical Systems, the Agency negotiated an appropriation with the Treasury Board in the amount of $15,400,000. The appropriation was to be used to finance the Agency's requirements to upgrade and/or replace existing systems, equipment, computer applications and infrastructure components that were not Year 2000 compliant.

For fiscal 2001, the Agency received the authority to spend $620,000 (2000 - $3,530,000) with respect to the Year 2000 Government Wide Mission Critical Systems. As at March 31, 2001, the Agency had drawn $620,000 (2000 - $4,519,000) against this authority. The total amount drawn is $12,539,000 against this authority.

The appropriation is repayable in three equal annual consecutive installments beginning in the fiscal year 2001-2002 through a mandatory decrease in the Agency's parliamentary appropriations.

12. Advisory board:

Pursuant to Section 10 of the *Canadian Food Inspection Agency Act, 1997*, the Minister of Agriculture and Agri-Food has appointed an advisory board to advise the Minister on any matter within the responsibility of the Agency. Direct expenses relating to the board's activities amounted to $13,428 (2000 - $32,798) and are included in the statement of operations.

13. Related party transactions:

The Agency is related in terms of common ownership to all Government of Canada departments, agencies, and Crown corporations. The Agency enters into transactions with these entities in the normal course of business and on normal trade terms applicable to all individuals and enterprises. In addition, the Agency has several agreements with Agriculture and Agri-Food Canada related to the operation of their finance and administrative systems and some administrative activities with Health Canada related to the operations and maintenance of the Winnipeg Laboratory.

Also, during the year, the Agency received utilities, rental of space, assets and services which were obtained without charge from other government departments and agencies.

The above transactions have been recorded in the Agency's statement of operations as follows:

	2001	2000
Public Works and Government Services Canada	$ 32,971	$ 29,044
Treasury Board	16,314	13,609
Agriculture and Agri-food Canada	8,500	9,036
Health Canada	4,574	2,066
Department of Justice	2,511	962
Revenue Canada	1,078	–
Other	2,280	2,244
	$ 68,228	$ 56,961

14. Commitments and contingencies:

(a) The Agency has commitments relating to capital projects of approximately $2,678,000 (2001 - $4,366,100).

(b) The Agency is a defendant in certain cases of pending and threatened litigation which arose in the normal course of operations. The total determinable amount of claims has been estimated at $81,700,000 (2000 - $175,500,000). The current best estimate of the amount likely to be paid in respect of these claims and potential claims has been recorded. Management believes that final settlement will not have a material adverse effect on the financial position or results of operations of the Agency.

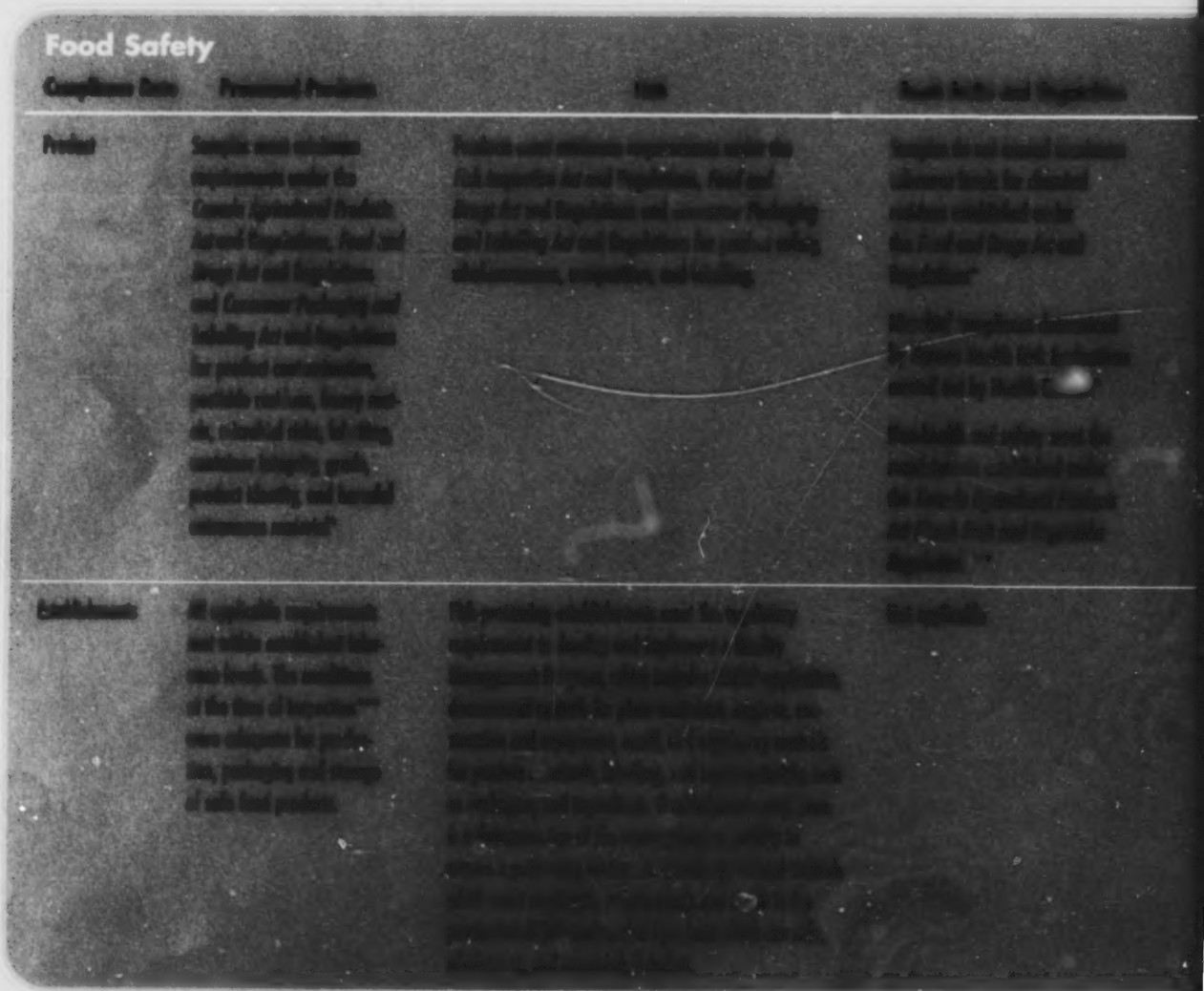
(c) The Agency identified six potentially contaminated sites under its responsibilities. An extensive environmental evaluation will be conducted over the next year. The nature and extent of contamination, if any, is not determinable at this time. However, management believes the amounts will not be significant. Accordingly, no amounts have been recorded in the financial statements.

(d) The Agency does not carry insurance on its property. This is in accordance with the Government of Canada policy of self insurance.

5.0 Appendices

A Note on Compliance Rates

In many cases, in presenting the Agency's performance information, we have provided rates of compliance for products and establishments. The following information serves as a general guide for understanding compliance rates.



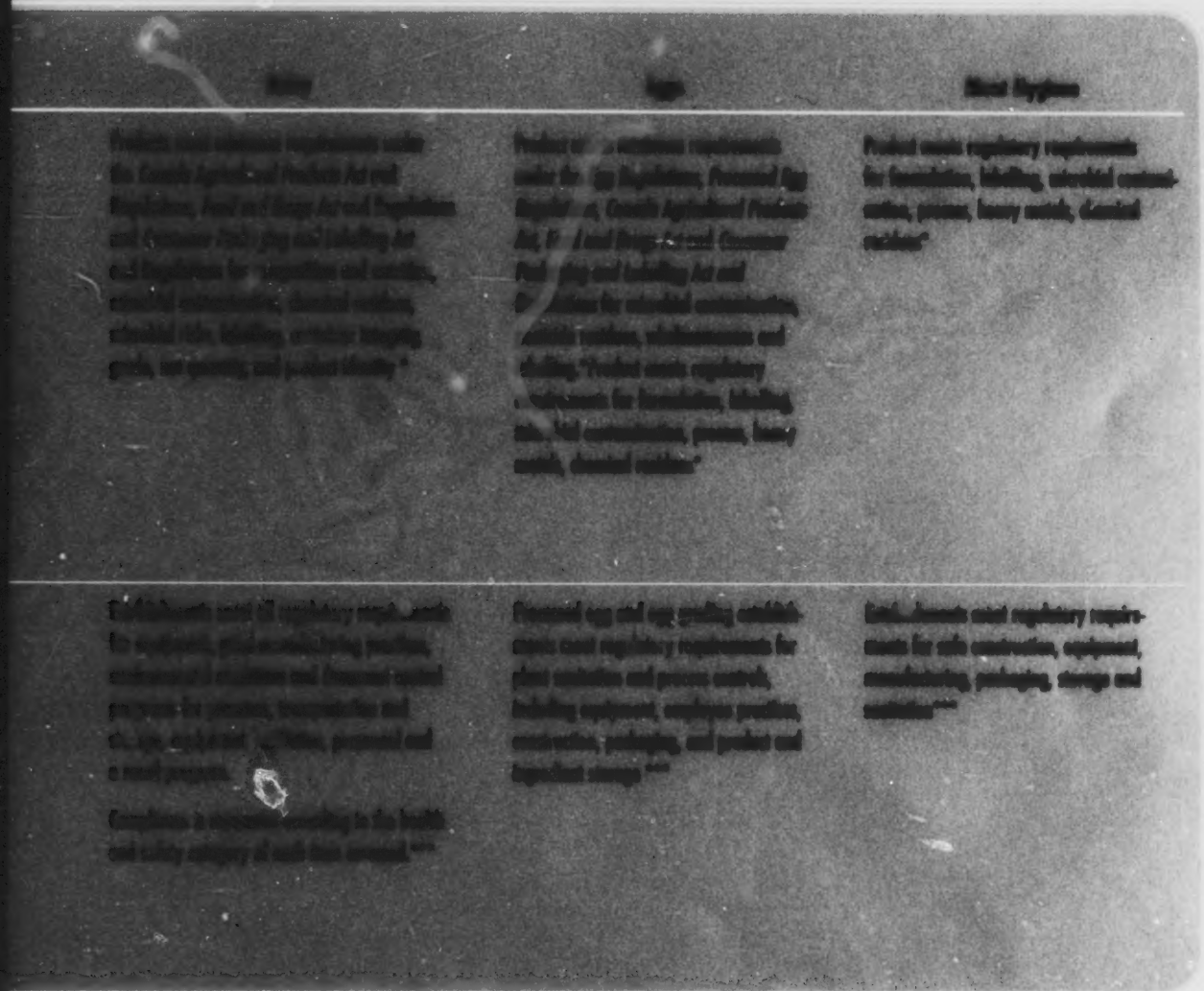
*Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention or recall.

** CFIA services carried out by request. Products not meeting requirements are detained.

*** Compliance results reflect the conditions of the establishments at the time of inspection. The frequency of inspection is determined by the compliance rating.

Food Safety Business Line

The Agency is responsible for enforcing federal legislation related to food safety and is guided by policies and standards set by Health Canada. Compliance rates are one outcome measure that we track to assess food safety. In some cases, compliance data for non-health and safety standards (eg. labelling) are included.



5.0 Appendices

A Note on Compliance Rates

In many cases, in presenting the Agency's performance information, we have provided rates of compliance for products and establishments. The following information serves as a general guide for understanding compliance rates.

Compliance Rate	Processed Products	Fish	Fresh Fruits and Vegetables
Product	Samples meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act* and Regulations, *Food and Drugs Act* and Regulations and *Consumer Packaging and Labelling Act* and Regulations for product contamination, pesticide residues, heavy metals, microbial risks, labelling, container integrity, grade, product identity, and harmful extraneous material*	Products meet minimum requirements under the *Fish Inspection Act* and Regulations, *Food and Drugs Act* and Regulations and *Consumer Packaging and Labelling Act* and Regulations for product safety, wholesomeness, composition, and labelling.	Samples do not exceed maximum tolerance levels for chemical residues established under the *Food and Drugs Act* and Regulations* Microbial compliance determined by Human Health Risk Evaluations carried out by Health Canada* Non-health and safety meet the requirements established under the *Canada Agricultural Products Act (Fresh Fruit and Vegetables Regulations)***
Establishments	All applicable requirements met within established tolerance levels. The conditions at the time of inspection*** were adequate for production, packaging and storage of safe food products.	Fish-processing establishments meet the regulatory requirement to develop and implement a Quality Management Program, which includes HACCP application, documented controls for plant sanitation, hygiene, construction and equipment, recall, and regulatory controls for product standards, labelling, and input materials, such as packaging and ingredients. Establishment compliance is a determination of the management capability to ensure a processing environment and operational controls which meet regulatory requirements and result in the production of fish and seafood products which are safe, wholesome, and accurately labelled.	Not applicable

**Non compliance may result in additional sampling and/or product detention or recall.*

*** CFIA services carried out by request. Products not meeting requirements are detained.*

**** Compliance results reflect the conditions of the establishments at the time of inspection. The frequency of inspection is determined by the compliance rating.*

Food Safety Business Line

The Agency is responsible for enforcing federal legislation related to food safety and is guided by policies and standards set by Health Canada. Compliance rates are one outcome measure that we track to assess food safety. In some cases, compliance data for non-health and safety standards (eg. labelling) are included.

Dairy	Eggs	Meat Hygiene
Products meet minimum requirements under the *Canada Agricultural Products Act* and Regulations, *Food and Drugs Act* and Regulations and *Consumer Packaging and Labelling Act* and Regulations for composition and nutrition, microbial contamination, chemical residues, microbial risks, labelling, container integrity, grade, net quantity, and product identity *	Product meets minimum requirements under the *Egg Regulations, Processed Egg Regulations, Canada Agricultural Products Act, Food and Drugs Act* and *Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations* for microbial contamination, pesticide residues, wholesomeness and labelling.*Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, chemical residues*	Product meets regulatory requirements for formulation, labelling, microbial contamination, process, heavy metals, chemical residues*
Establishments meet all regulatory requirements for equipment, good manufacturing practices, environmental conditions and document control programs for premises, transportation and storage, equipment, sanitation, personnel and a recall program. Compliance is measured according to the health and safety category of each item assessed.***	Processed egg and egg grading establishments meet regulatory requirements for plant sanitation and process controls, including equipment, employee practices, construction, packaging, and product and ingredient storage ***	Establishments meet regulatory requirements for safe construction, equipment, manufacturing, packaging, storage and sanitation***

Animal Health and Plant Protection Business Lines

In the area of Animal Health, the Agency inspects for compliance of livestock feeds with federal standards for safety, efficacy and labelling.

In the area of Plant Protection, the Agency inspects for compliance of seed and fertilizer with federal standards for safety, product and process.

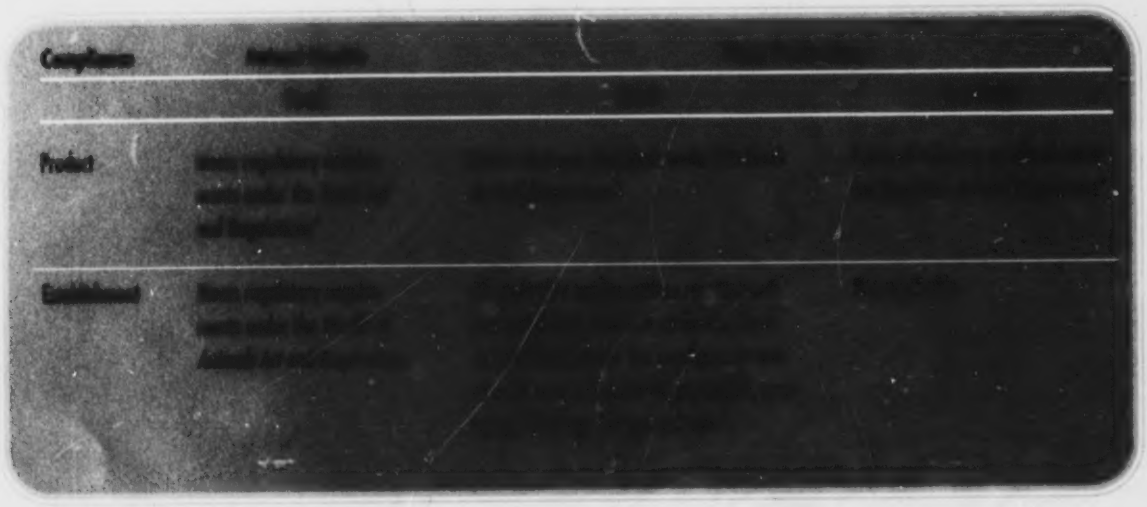
Compliance	Animal Health	Plant Protection	
	Feed	Seed	Fertilizer
Product	Meets regulatory requirements under the *Feeds Act* and Regulations*	Meets minimum standards under the *Seeds Act* and Regulations*	Meets all relevant standards under the *Fertilizers Act* and Regulations*
Establishment	Meets regulatory requirements under the *Health of Animals Act* and Regulations	All applicable quality system requirements met prescribed standards under the *Seeds Act* and Regulations. The conditions at time of audit were adequate for production, packaging, labelling, storage and sale	Not applicable

* *Based on general market place monitoring, follow-up and investigation. Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention.*

Animal Health and Plant Protection Business Lines

In the area of Animal Health, the Agency inspects for compliance of livestock feeds with federal standards for safety, efficacy and labelling.

In the area of Plant Protection, the Agency inspects for compliance of seed and fertilizer with federal standards for safety, product and process.



* *Based on general market place monitoring, follow-up and investigation. Non-compliance may result in additional sampling and/or product detention.*

Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

Rapport annuel

2000–2001

Canada

ACIA·CFIA

Personnes-ressources pour renseignements supplémentaires et site Web de l'ACIA

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez communiquer avec le Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document sur Internet sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

Atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ontario

Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6653

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

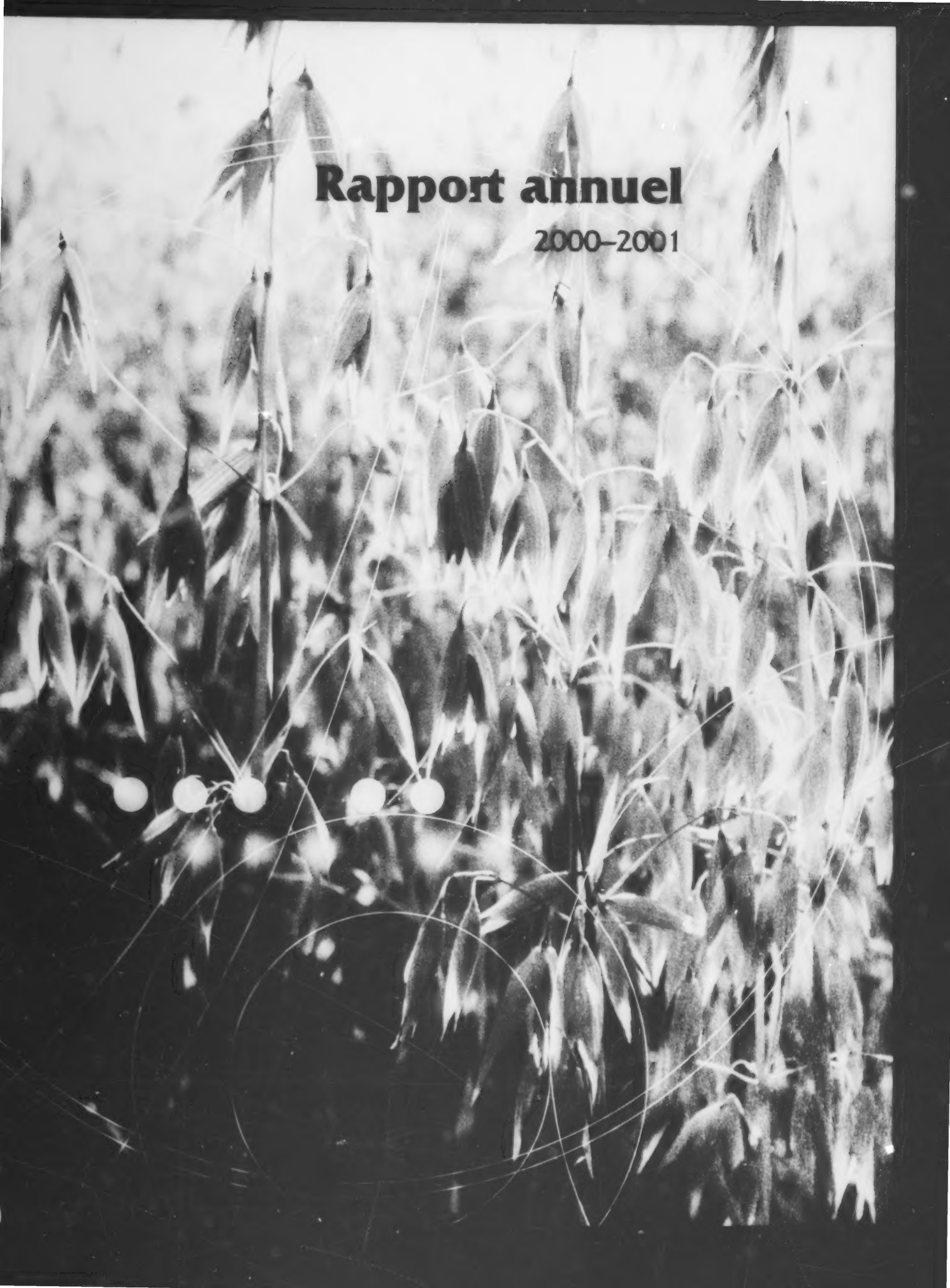
Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2001
Nº de catalogue A1-17/2001
ISBN 0-662-66039-0
P0239-01



Rapport annuel

2000–2001

Table des matières

Messages

Lettre au Ministre iii
Message du président iv

Sommaire v

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence 1
1.1 Notre mandat 1
1.2 Ce que nous faisons 1
1.3 Nos effectifs 2
1.4 Notre organisation 2
1.5 Efforts de collaboration 3
1.6 Les défis de l'ACIA 5

2.0 Les piliers de nos activités 9
2.1 La crédibilité de l'ACIA repose sur des principes scientifiques éprouvés 9
2.2 Oeuvrer à l'échelle de la planète en créant un cadre réglementaire international 11

3.0 Rendement de l'Agence 14
3.1 Introduction 14
3.2 Engagements clés 15
3.3 Salubrité des aliments 17
3.4 Santé des animaux 34
3.5 Protection des végétaux 45
3.6 Gestion des ressources humaines 55
3.7 Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement et L'évaluation par la vérificatrice générale 62

4.0 Rendement financier 68

5.0 Annexes 84

Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Canadian Food Inspection Agency

President

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Le 28 septembre 2001

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
Pièce 207, Édifice de la Confédération
Chambre des communes
Ottawa (Ontario) K1A 0A6

Monsieur le Ministre,

J'ai le plaisir de vous présenter, conformément à l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le rapport annuel de l'Agence pour l'exercice 2000–2001.

Le rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) décrit les activités menées et les résultats atteints pour assurer la protection des consommateurs canadiens ainsi que la santé des végétaux et des animaux du Canada. Le rapport de cette année fournit des données sur le rendement classées par secteur d'activité et dans le contexte du cadre de gestion du rendement de l'Agence. On y trouve également les états financiers de vérification pour le présent exercice, ainsi que l'opinion de la vérificatrice générale sur ce sujet.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments distingués.

Ronald L. Doering

Canada

Message du président

J'ai le grand plaisir de vous présenter le quatrième rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui couvre la période du 1er avril 2000 au 31 mars 2001. Comme l'illustre le rapport, ce fut une année intéressante et très stimulante pour l'Agence. Dans le cadre de notre mission, nous avons été appelés à relever bon nombre de défis uniques et d'autres qui se poursuivent.

Les résultats que nous avons obtenus lors de sondages d'opinion ainsi que des commentaires qui nous ont été faits ont confirmé que les Canadiens considèrent la salubrité des aliments comme un sujet d'importance capitale. Les Canadiens sont également convaincus que l'ACIA s'emploie à protéger la salubrité de l'approvisionnement en aliments. Nous prenons notre rôle de protection de la santé publique très au sérieux. Tous nos programmes ont en commun de viser à encourager la conformité avec toutes les lois et tous les règlements du gouvernement fédéral. Dans les cas où il y a eu des problèmes, l'Agence est intervenue rapidement et avec détermination pour corriger les situations de crises alimentaires et, le cas échéant, pour exercer son autorité relative à l'application des normes du gouvernement fédéral.

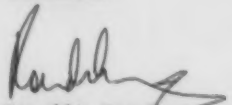
Dans le milieu complexe et en constante évolution où nous exerçons nos activités, l'Agence continue de protéger la base des ressources animales et végétales du Canada – les récoltes, les forêts et le bétail. Nous avons été amenés tout particulièrement à protéger les ressources végétales du Canada contre des flambées du virus de la variole du prunier, contre le longicorne brun de l'épinette et contre la gale verruqueuse de la pomme de terre. À la lumière des menaces croissantes que représentent les maladies animales exotiques, tout particulièrement la fièvre aphteuse, la responsabilité de protéger la base des ressources animales et végétales est plus importante que jamais.

Durant l'année, nous avons continué d'améliorer notre cadre de gestion du rendement afin de fournir des renseignements précis et clairs sur les résultats obtenus par l'Agence et, en bout de ligne, d'aider l'ACIA à atteindre ses objectifs. L'adoption du Cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR) ainsi que les améliorations apportées au cadre de gestion du rendement constitueront avec le temps une base solide pour l'évaluation du rendement et la production de rapports.

L'un des plus importants défis que nous devons relever consiste à demeurer vigilants dans l'exercice de tous les aspects de notre vaste mandat tout en nous tenant prêts à répondre à de plus en plus de demandes relatives aux services de l'Agence ainsi qu'à intervenir dans le cadre d'un nombre croissant de situations d'urgence exigeantes sur le plan des ressources. Avec les années, nous avons fait appel à davantage de personnel et de ressources afin d'assurer la prestation de nos services clés et de mettre à jour nos capacités sur le plan scientifique.

Toutes nos réalisations décrites dans le présent rapport ont été rendues possibles grâce au travail de nos employés dévoués et très compétents. L'année dernière, nous nous sommes employés à créer un milieu de travail exemplaire, à offrir des possibilités de perfectionnement professionnel à notre personnel et à attirer les meilleures recrues possibles au sein du personnel de l'ACIA. Le professionnalisme et la motivation de nos employés nous permettent d'établir avec confiance un plan d'avenir.

Malgré les défis de plus en plus nombreux et les besoins croissants de notre organisation, nous sommes résolus à offrir aux Canadiens une protection sur laquelle ils peuvent compter. Tout comme ce fut le cas ces quatre dernières années, dans le futur l'Agence continuera de jouer un rôle important dans la qualité de vie des Canadiens.



Ronald L. Doering
Président

Sommaire

En 2000-2001, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a continué d'assurer la prestation des programmes et des services visant à améliorer la salubrité du système d'approvisionnement en aliments et à protéger la santé des végétaux et des animaux du Canada. Les activités réglementaires de l'ACIA se sont déroulées dans un contexte où les défis sont de plus en plus nombreux et complexes, tant sur le front national qu'international en raison des attentes croissantes du grand public, de l'accroissement de la diversité des produits et des échanges commerciaux, de progrès importants sur le plan technologique et d'un certain nombre de situations d'urgence ayant trait à la salubrité des aliments et à la santé des animaux et des végétaux.

L'Agence réglemente toutes les étapes du continuum alimentaire. L'ACIA n'inspecte pas seulement les aliments, mais aussi les semences, les aliments pour les animaux, les engrais, les végétaux et les animaux dont dépend notre approvisionnement en aliments sains. À titre de plus important organe de réglementation à fondement scientifique, l'ACIA s'appuie sur de solides bases scientifiques lors de la conception et de la prestation de ses programmes, et aussi lorsque surviennent de nouvelles questions comme la biotechnologie. À l'échelle internationale, l'ACIA fait preuve de leadership en élaborant un cadre réglementaire international fondé sur des données scientifiques visant à offrir aux consommateurs des produits sans danger et de haute qualité.

L'accroissement constant de la demande pour les services de l'Agence exige de celle-ci qu'elle déploie ses ressources limitées sur un territoire de plus en plus vaste sur le plan de la réglementation. L'Agence s'est employée à s'acquitter de son mandat d'organe de réglementation tout en intervenant dans le cadre d'un certain nombre de situations d'urgence ayant requis toute son attention. Le rapport annuel donne des renseignements sur son rendement dans les secteurs suivants[1] :

Salubrité des aliments

Les premières priorités de l'ACIA sont la salubrité des aliments et la santé publique. L'ACIA partage cette responsabilité en matière de salubrité des aliments avec les producteurs, les entreprises de transformation alimentaire, les distributeurs, les points de vente au détail et les consommateurs de même qu'avec d'autres organismes gouvernementaux et secteurs de compétence. À titre d'organisme responsable de l'exécution des lois du gouvernement fédéral, l'ACIA se sert de taux de conformité et d'autres mesures quantitatives et qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui a fixés le gouvernement du Canada. L'année dernière, les conclusions des inspections réalisées par l'Agence à l'égard de produits et dans les établissements alimentaires agréés par le gouvernement fédéral ont été rassurantes. Dans l'ensemble, des taux de conformité élevés ont été obtenus en ce qui concerne les exigences relatives à la santé et à la sécurité dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral dans les secteurs

EN 2000-2001, L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS A CONTINUÉ D'ASSURER LA PRESTATION DES PROGRAMMES ET DES SERVICES VISANT À AMÉLIORER LA SALUBRITÉ DU SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT EN ALIMENTS ET À PROTÉGER LA SANTÉ DES VÉGÉTAUX ET DES ANIMAUX DU CANADA.

[1] *Le rapport annuel couvre la période du 1er avril 2000 au 31 mars 2001. Dans certains cas, des renseignements sur des activités prévues en 2001-2002 ont été ajoutés en vue de fournir une mise à jour pour l'exercice 2000-2001 et de présenter un tableau complet du rendement de l'Agence.*

du poisson, des fruits et des légumes frais et transformés, de la viande, des produits laitiers et des oeufs. Au besoin, l'ACIA a pris des mesures, y compris la confiscation et le rappel des produits ou, lorsque c'était nécessaire, des actions en justice, comme l'imposition de sanctions ou d'amendes. Dans les cas où il a été nécessaire de demander des rappels d'aliments, l'ACIA a agi rapidement et efficacement.

L'ACIA a fait la promotion dans l'industrie de l'adoption de bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments fondées scientifiquement. On a constaté des progrès dans l'adoption du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) par un nombre croissant d'établissements alimentaires canadiens. Le personnel de l'ACIA a également effectué des activités d'inspection visant à améliorer l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Les travaux dans ce domaine ont contribué à protéger les consommateurs contre le mauvais classement des produits, une qualité inacceptable et des infractions aux lois canadiennes en matière d'étiquetage et d'emballage.

Santé des animaux

L'ACIA protège le bétail canadien contre les maladies animales exotiques et exerce une surveillance sur les maladies graves présentes au Canada. Grâce aux activités menées par l'ACIA dans le domaine de la détection, de la surveillance et de l'éradication et à ses contrôles très rigoureux à l'importation, l'Agence a joué un rôle important en aidant le Canada à demeurer exempt de toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphteuse, laquelle a atteint des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, et plus particulièrement au Royaume-Uni. L'ACIA a mis en place un certain nombre de mesures très sévères visant à protéger le Canada contre la fièvre aphteuse et a également envoyé six contingents de personnel de l'Agence au Royaume-Uni afin d'aider les fonctionnaires britanniques à combattre la flambée de fièvre aphteuse. En outre, le personnel de l'Agence a aidé le Canada à demeurer exempt de bon nombre des maladies de la Liste B qui doivent être signalées par l'ACIA à l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend pour dire que l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle », est une maladie importante de la Liste B. L'EBS n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, alors qu'un cas unique avait été signalé chez une vache importée; toutefois, l'ACIA continue de se montrer vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de prévention. L'ACIA a mené ses activités de quarantaine et de surveillance en vue d'éradiquer des maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tuberculose et la tremblante et, au moyen d'essais réalisés en laboratoire, a contribué aux efforts gouvernementaux visant à éliminer la rage chez les animaux sauvages. Le personnel de l'Agence a inspecté les usines d'équarrissage canadiennes et est arrivé à la conclusion que la totalité de ces usines se conforment aux exigences réglementaires. Le personnel de l'ACIA a également assuré la prestation de services visant à faire respecter les exigences de certification à l'exportation pour les animaux canadiens et leurs produits.

Protection des végétaux

L'ACIA a effectué des activités de surveillance aux postes frontières internationaux afin de vérifier si les végétaux et les produits connexes étaient conformes aux règlements du gouvernement fédéral. Au Canada, l'Agence s'est efforcée de détecter, de surveiller et d'éradiquer les maladies et les ravageurs des végétaux. Des flambées du virus de la variole du prunier, du longicorne brun de l'épinette et de la galle verruqueuse ont exigé une attention particulière et les trois ont pu être maîtrisés ou éradiqués avec succès. L'Agence a également assuré la surveillance réglementaire par une tierce partie de l'Institut canadien des semences. On a

obtenu des taux de conformité élevés pour les semences généalogiques et non généalogiques ainsi que pour les semences importées. L'Agence a procédé à des essais sur les engrais en vue de déterminer leur efficacité et l'exactitude des allégations, et de vérifier s'ils étaient sans danger pour les utilisateurs, l'environnement et les consommateurs. L'ACIA a inspecté des installations de mélange en vrac d'engrais au Canada et a prélevé des échantillons de produits. Les résultats des essais ont montré un taux élevé de conformité. L'ACIA a continué de jouer un rôle important pour ce qui est de réglementer l'introduction de végétaux ayant des caractéristiques non conventionnelles. L'ACIA a continué de s'assurer que les expéditions de semences ainsi que de végétaux et de produits forestiers canadiens satisfaisaient aux exigences des autres pays en matière d'exportation.

Employeur de choix

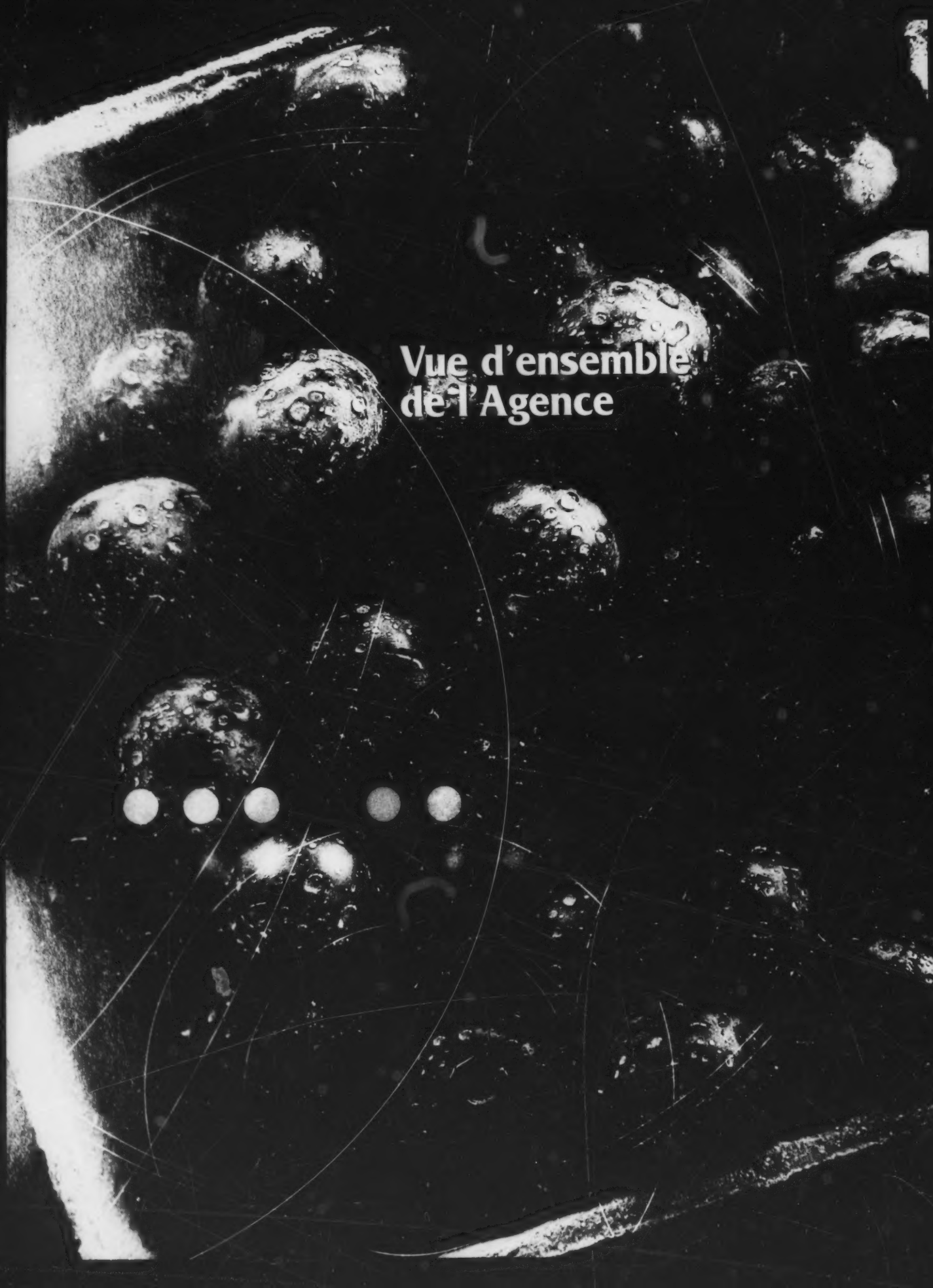
Les activités de l'ACIA en matière de ressources humaines ont contribué à renforcer l'organisation et à jeter les bases du succès futur de l'Agence. Des progrès importants ont été réalisés dans le maintien d'un effectif qualifié, dans les moyens d'attirer et de retenir des employés compétents et de développer un milieu de travail positif. L'effectif de l'ACIA a continué de grossir, en particulier dans le groupe des scientifiques, des professionnels ainsi que des techniciens pour permettre à l'Agence de s'acquitter de son mandat. L'ACIA a tenu deux campagnes de recrutement à l'échelle nationale et a maintenu ses efforts en vue d'attirer des candidats et des candidates parmi les quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi. L'ACIA a mis en place un Programme de formation des agents efficace qui visait à familiariser les recrues des universités avec les activités de l'Agence et à les renseigner sur les possibilités de carrière. Finalement, l'ACIA a continué de prendre des mesures visant à favoriser des relations employeur-employé saines, de bonnes conditions de travail et des salaires concurrentiels. L'Agence a signé sa première convention collective avec le groupe des scientifiques et des analystes ainsi qu'avec le groupe informatique. L'ACIA a également entamé un deuxième cycle de négociations avec l'Alliance de la fonction pulique du Canada[2] et les trois unités de négociations de l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada.

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes, l'ACIA continue de produire des réalisations diverses et de grande portée. La somme des travaux de l'Agence a contribué à la qualité de vie des Canadiens, à la salubrité des aliments et à la santé des animaux et des végétaux du Canada. Le travail de l'ACIA a également contribué à asseoir la réputation du Canada à l'échelle internationale pour son système de salubrité des aliments et de quarantaine de premier plan.

LA SOMME DES TRAVAUX DE L'AGENCE A CONTRIBUÉ À LA QUALITÉ DE VIE DES CANADIENS, À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET À LA SANTÉ DES ANIMAUX ET DES VÉGÉTAUX DU CANADA. LE TRAVAIL DE L'ACIA A ÉGALEMENT CONTRIBUÉ À ASSEOIR LA RÉPUTATION DU CANADA À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE POUR SON SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET DE QUARANTAINE DE PREMIER PLAN.

[2] *En date du 13 juin 2001, l'unité de négociation de l'AFPC et l'Agence avaient ratifié leur convention collective et, comme prévu, l'entente a été signée et est entrée en vigueur le 6 juillet 2001.*



Vue d'ensemble de l'Agence

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Notre mandat

L'ACIA est un organisme réglementaire du gouvernement fédéral à fondement scientifique qui oeuvre dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux. Nous avons pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments agréés par le gouvernement fédéral, de contribuer à la santé et au bien-être des animaux et de protéger nos ressources végétales.

1.2 Ce que nous faisons

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs agréés par le gouvernement du Canada respectent les normes en matière de sécurité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identification, de transformation, de conditionnement et d'étiquetage. L'ACIA certifie aussi que les aliments exportés satisfont aux exigences des pays étrangers, dans les cas où il existe des ententes réciproques d'inspection et de certification avec d'autres pays. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les statuts et règlements en matière d'aliments, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Le cadre législatif de l'ACIA

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction des maladies animales (p. ex., la fièvre aphteuse) au Canada et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladies se produisent, l'ACIA intervient rapidement pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la sécurité de la chaîne alimentaire, l'ACIA réglemente les aliments pour animaux et les produits biologiques vétérinaires (ces produits sont notamment les vaccins, les bactérines, les bactérines toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousses de diagnostic et les produits biologiques dérivés au moyen de la biotechnologie). L'Agence mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, l'ACIA certifie la santé des animaux exportés du Canada, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

L'ACIA a pour mandat d'empêcher les maladies et les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation des maladies et des ravageurs des végétaux suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex., le virus de la variole du prunier) à l'intérieur du

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Notre mandat

L'ACIA est un organisme réglementaire du gouvernement fédéral à fondement scientifique qui oeuvre dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux. Nous avons pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments agréés par le gouvernement fédéral, de contribuer à la santé et au bien-être des animaux et de protéger nos ressources végétales.

1.2 Ce que nous faisons

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs agréés par le gouvernement du Canada respectent les normes en matière de sécurité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identification, de transformation, de conditionnement et d'étiquetage. L'ACIA certifie aussi que les aliments exportés satisfont aux exigences des pays étrangers, dans les cas où il existe des ententes réciproques d'inspection et de certification avec d'autres pays. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les statuts et règlements en matière d'aliments, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Le cadre législatif de l'ACIA

- *Loi relative aux aliments du bétail*
- *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*
- *Loi sur la protection des obtentions végétales*
- *Loi sur la protection des végétaux*
- *Loi sur la santé des animaux*
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, en ce qu'elle a trait aux aliments*
- *Loi sur les aliments et drogues, en ce qu'elle a trait aux aliments*
- *Loi sur les engrais*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada*
- *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*
- *Loi sur les semences*
- *Loi sur l'inspection des viandes*
- *Loi sur l'inspection du poisson*

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction des maladies animales (p. ex., la fièvre aphteuse) au Canada et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladies se produisent, l'ACIA intervient rapidement pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la sécurité de la chaîne alimentaire, l'ACIA réglemente les aliments pour animaux et les produits biologiques vétérinaires (ces produits sont notamment les vaccins, les bactérines, les bactérines toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousses de diagnostic et les produits biologiques dérivés au moyen de la biotechnologie). L'Agence mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, l'ACIA certifie la santé des animaux exportés du Canada, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

L'ACIA a pour mandat d'empêcher les maladies et les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation des maladies et des ravageurs des végétaux suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex., le virus de la variole du prunier) à l'intérieur du

Canada. L'Agence vérifie aussi que les semences et les engrais, ceux qui sont produits au pays et les produits importés, sont conformes aux normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de composition et de méthode de traitement. Enfin, l'Agence certifie que les végétaux et tout autre matériel végétal connexe qui sont destinés à être exportés du Canada satisfont aux règlements phytosanitaires des pays étrangers.

1.3 Nos effectifs

L'ACIA a près de 4 800 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des systèmes informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire, et des gestionnaires.

1.4 Notre organisation

Le bureau principal de l'ACIA se trouve à Ottawa et l'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest), de 18 bureaux régionaux, de 185 bureaux locaux et de centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (p. ex., des installations de transformation). De plus, l'ACIA compte aussi 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.

L'ACIA à l'œuvre

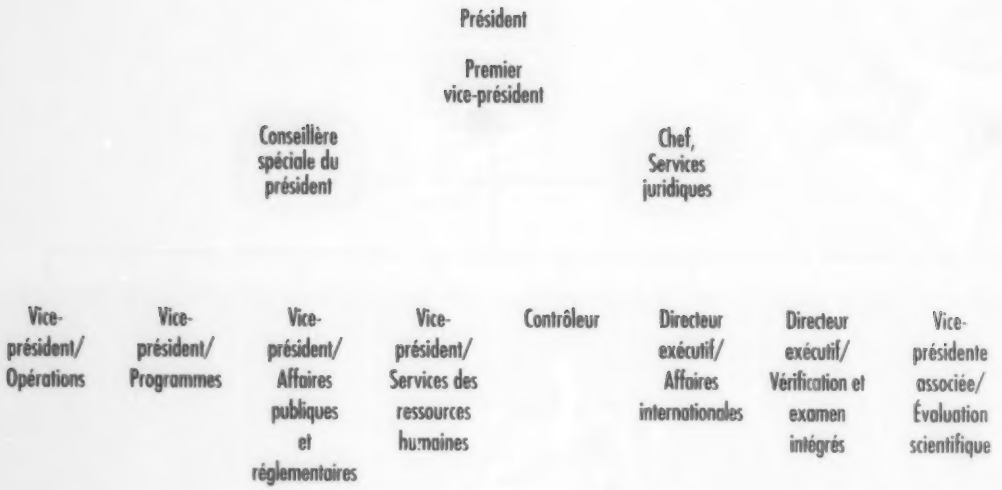
- Les vétérinaires et les inspecteurs de l'ACIA mènent des inspections rigoureuses dans plus de 1 800 établissements de transformation des fruits et des légumes, de la viande et du poisson partout au Canada.
- Les inspecteurs de l'ACIA vérifient les produits importés – ils examinent les végétaux, les animaux, les aliments et même les matériaux d'emballage qui risqueraient d'abriter des maladies et des ravageurs, comme les coléoptères ou les mites.
- Le personnel de l'ACIA inspecte les lots de semences, les champs de pommes de terre, les serres, les couvoirs, les moulins à aliments pour animaux et les bâtiments d'élevage.
- Les chercheurs des laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons alimentaires en vue de trouver des contaminants, des résidus de médicaments et des agents pathogènes.
- Les agents de réglementation de l'ACIA évaluent la salubrité des nouvelles variétés d'aliments, de semences, d'aliments pour animaux, d'engrais et de produits pour la santé animale, comme les vaccins, destinés à être utilisés au Canada.
- Les inspecteurs de l'ACIA examinent les étiquettes des aliments en vue de vérifier si elles sont exactes, ils enquêtent au sujet des plaintes et portent des accusations contre les contrevenants.

Au Canada, la salubrité des aliments est une responsabilité partagée

L'ACIA collabore avec de nombreux partenaires en matière de salubrité des aliments. Par exemple :

- Santé Canada établit les normes relatives à la salubrité et à la qualité nutritive des aliments vendus au Canada. L'ACIA voit à l'application de ces normes.
- Les agences provinciales et municipales en matière de salubrité des aliments réglementent des milliers d'établissements alimentaires comme les restaurants et les entreprises de transformation alimentaires qui exercent leurs activités sur les marchés locaux.
- Agriculteurs, pêcheurs, transformateurs, importateurs, transporteurs et marchands de détail exercent leurs activités suivant un éventail de lignes directrices, de règlements et de normes acceptées par l'industrie.
- À la maison, au restaurant et dans les cuisines institutionnelles, ceux qui conservent et préparent les aliments le font suivant les lignes directrices fournies par les détaillants, les entreprises de transformation et les gouvernements.

Structure organisationnelle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



1.5 Efforts de collaboration

Pour réussir à protéger le système d'approvisionnement en aliments et la santé des animaux et des végétaux, l'ACIA compte sur l'expertise et le soutien d'autres ministères du gouvernement fédéral, des provinces, des territoires, des municipalités, des producteurs, de l'industrie, des distributeurs, des marchands de détail et des consommateurs.

La production de viande offre un bon exemple de collaboration et d'entraide. Les administrations provinciales règlementent l'élevage des animaux et l'ACIA fournit les services d'inspection à l'abattage et dans les usines de transformation qui transportent le produit d'une province à l'autre ou à l'étranger. Les provinces fournissent les services d'inspection dans les usines de petite envergure qui vendent dans leur secteur de compétence et les autorités municipales voient au respect des normes en matière de santé publique dans les restaurants où l'on sert le produit fini.

Même si les trois paliers de gouvernement collaborent en vue d'assurer un approvisionnement en aliments sains, il reste que la salubrité des aliments est l'affaire de tous. Par exemple, l'agriculteur, l'entreprise de transformation et le restaurateur ont aussi des responsabilités en cette matière. Et au bout du compte, les consommateurs aussi ont la responsabilité de manipuler, de conserver et de préparer les aliments sans risque à la maison. Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, un partenaire de l'ACIA dans le domaine de la salubrité des aliments, fournit de l'information sur les moyens que peuvent prendre les consommateurs pour prévenir les toxi-infections alimentaires à l'adresse www.abaslesbac.org.

En dernière analyse, une collaboration fructueuse entre les divers intervenants est essentielle à la protection du système d'approvisionnement en vivres et de la santé des animaux et des végétaux du Canada. Les efforts soutenus du gouvernement du Canada ainsi que des provinces et territoires en vue d'améliorer l'efficacité et l'efficience contribuent à faire du système d'inspection des aliments canadiens un outil plus intégré et mieux harmonisé.

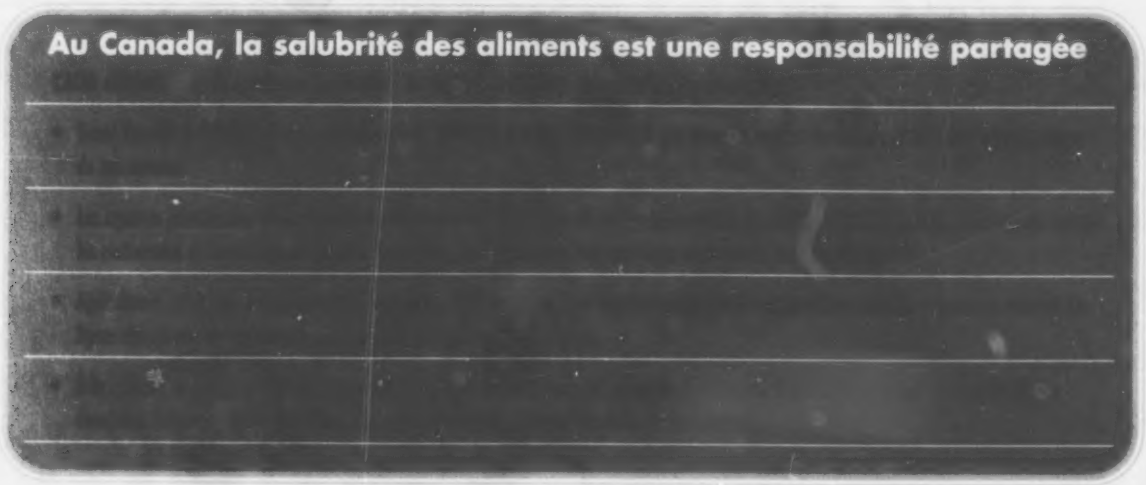
Canada. L'Agence vérifie aussi que les semences et les engrais, ceux qui sont produits au pays et les produits importés, sont conformes aux normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de composition et de méthode de traitement. Enfin, l'Agence certifie que les végétaux et tout autre matériel végétal connexe qui sont destinés à être exportés du Canada satisfont aux règlements phytosanitaires des pays étrangers.

1.3 Nos effectifs

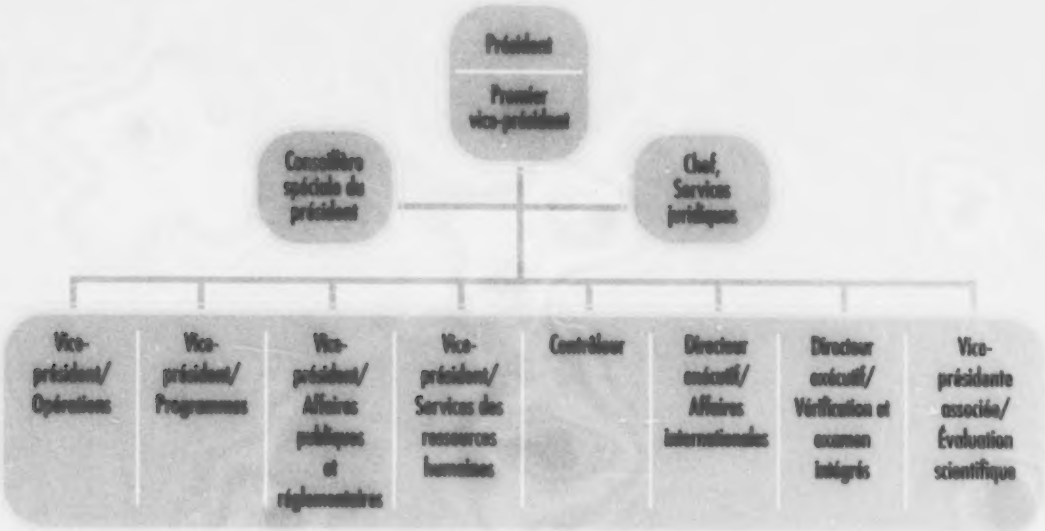
L'ACIA a près de 4 800 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des systèmes informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire, et des gestionnaires.

1.4 Notre organisation

Le bureau principal de l'ACIA se trouve à Ottawa et l'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest), de 18 bureaux régionaux, de 185 bureaux locaux et de centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (p. ex., des installations de transformation). De plus, l'ACIA compte aussi 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.



Structure organisationnelle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



1.5 Efforts de collaboration

Pour réussir à protéger le système d'approvisionnement en aliments et la santé des animaux et des végétaux, l'ACIA compte sur l'expertise et le soutien d'autres ministères du gouvernement fédéral, des provinces, des territoires, des municipalités, des producteurs, de l'industrie, des distributeurs, des marchands de détail et des consommateurs.

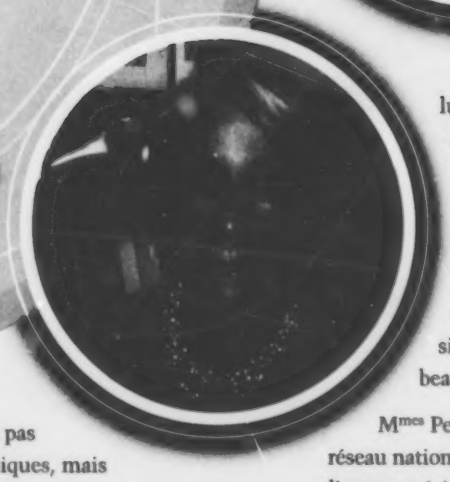
La production de viande offre un bon exemple de collaboration et d'entraide. Les administrations provinciales règlementent l'élevage des animaux et l'ACIA fournit les services d'inspection à l'abattage et dans les usines de transformation qui transportent le produit d'une province à l'autre ou à l'étranger. Les provinces fournissent les services d'inspection dans les usines de petite envergure qui vendent dans leur secteur de compétence et les autorités municipales voient au respect des normes en matière de santé publique dans les restaurants où l'on sert le produit fini.

Même si les trois paliers de gouvernement collaborent en vue d'assurer un approvisionnement en aliments sains, il reste que la salubrité des aliments est l'affaire de tous. Par exemple, l'agriculteur, l'entreprise de transformation et le restaurateur ont aussi des responsabilités en cette matière. Et au bout du compte, les consommateurs aussi ont la responsabilité de manipuler, de conserver et de préparer les aliments sans risque à la maison. Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, un partenaire de l'ACIA dans le domaine de la salubrité des aliments, fournit de l'information sur les moyens que peuvent prendre les consommateurs pour prévenir les toxi-infections alimentaires à l'adresse www.abaslesbac.org.

En dernière analyse, une collaboration fructueuse entre les divers intervenants est essentielle à la protection du système d'approvisionnement en vivres et de la santé des animaux et des végétaux du Canada. Les efforts soutenus du gouvernement du Canada ainsi que des provinces et territoires en vue d'améliorer l'efficacité et l'efficience contribuent à faire du système d'inspection des aliments canadiens un outil plus intégré et mieux harmonisé.

Rappel d'aliments : la course contre la montre

avec Johanne Pelland et Sharon Noel



Johanne Pelland et Sharon Noel ne sont pas des coureuses olympiques, mais elles ont une bonne idée de ce que c'est que de courir contre la montre.

Toutes deux sont des spécialistes à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et elles se retrouvent souvent à courir à perdre haleine dans le cadre d'un rappel d'aliments. Un rappel ressemble souvent à une course où la récompense n'est pas la gloire, mais plutôt la protection du public contre des aliments insalubres. Et vous ne savez jamais quand le signal du départ va être donné.

« Lorsque j'arrive au bureau le matin, je ne sais jamais ce qui va arriver, » explique M^me^ Pelland qui se tient toujours prête à entrer en action dans les bureaux de l'ACIA à Montréal. « Un rappel peut survenir à tout moment. »

Il peut s'agir d'un aliment contenant des arachides non déclarées, ou encore, d'un envoi de légumes contaminés par des bactéries dangereuses. L'Agence a dû s'occuper de 370 rappels d'aliments de toutes sortes l'année dernière, soit en moyenne un par jour. Le plan de course a été le même dans chaque cas – il faut faire vite et bien.

Pour M^me^ Noel qui travaille à Halifax, éliminer les aliments insalubres avant que des gens tombent malades contribue à lui injecter une bonne dose d'adrénaline qui lui permet de s'occuper de chaque rappel.

« Nous avons un grand marché à couvrir, et nous voulons être certains de dépister et d'éliminer tous les produits alimentaires ayant fait l'objet d'un rappel avant que quiconque les consomme. C'est aussi simple que ça. Nous savons très bien que beaucoup de gens comptent sur nous. »

M^mes^ Pelland et Noel sont aux premières loges du réseau national de rappel des aliments avec des douzaines d'autres spécialistes prêts à réagir à tout moment. Usines de transformation, magasins de vente au détail, maisons privées – les enquêteurs de l'Agence vont partout pour faire un suivi sur un rapport signalant l'existence éventuelle d'aliments insalubres. Le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels donne le signal, et c'est parti.

La course se déroule à grands renforts de café, de retraçages au moyen d'Internet, de vérifications par téléphone et de contre-vérifications et la journée s'allonge, sept jours par semaine. On franchit la ligne d'arrivée lorsque l'avis de rappel est distribué dans les médias, affiché sur le site Web de l'Agence et automatiquement envoyé par courriel à plus de 3 000 abonnés des avis de rappels d'aliments, y compris les associations de personnes allergiques, les banques d'alimentation, les écoles, les organisations de santé publique, et le grand public.

Comme la plupart de ses collègues, M^me^ Pelland excelle dans les situations d'urgence. « Lorsque je participe à un rappel au sujet d'allergènes, comme les arachides non déclarées dans un goûter, je suis très heureuse de penser que j'ai peut-être contribué à empêcher un enfant d'avoir une réaction grave. »

Pour le moment, elle reprend son souffle . . . jusqu'au prochain épisode.

1.6 Les défis de l'ACIA

Il y a plusieurs facteurs – tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Agence – qui continueront d'influer sur l'orientation stratégique de l'ACIA et d'avoir une incidence sur notre rendement.

Préoccupations et attentes du public

Les Canadiens sont des consommateurs avertis et ils veulent de plus en plus de renseignements au sujet de la qualité des aliments qu'ils consomment, de leur origine ainsi que des méthodes de transformation utilisées. Des incidents survenus récemment sur la scène nationale et internationale mettant en cause des toxi-infections alimentaires et de l'eau contaminée ont intensifié les préoccupations au sujet de l'innocuité de nos aliments et de l'eau. Les Canadiens s'attendent à ce que les divers paliers de gouvernement, leurs ministères et agences – y compris l'ACIA – les protègent, les tiennent au courant des risques et leur offrent des services dans un esprit d'ouverture, de responsabilité et d'efficacité.

Intensification du commerce et de la diversité des produits

L'ACIA doit s'adapter à une forte augmentation du volume des aliments et des produits alimentaires importés et exportés, à un élargissement de l'éventail des aliments importés et au nombre croissant de pays d'où proviennent ces importations. En ce qui concerne les végétaux et les animaux, les moyens de transport modernes et l'accroissement du volume et de la vitesse des échanges commerciaux font en sorte que les ravageurs et les maladies se répandent plus rapidement que jamais auparavant. Afin de suivre le rythme de ces augmentations et d'offrir une qualité acceptable d'inspection des importations et de certification des exportations, l'ACIA doit mettre au point des systèmes et des procédures qui font l'usage efficace de nos ressources. Le travail accompli par l'ACIA dans le cadre de la Stratégie et de la politique nationales des importations représente une étape importante dans la bonne direction. La politique établit l'orientation vers une approche uniforme et fondée sur les risques et concentre l'attention sur les pays d'origine, les activités de contrôle menées à la frontière canadienne et la distribution à l'échelle nationale.

Les Canadiens préoccupés par la salubrité des aliments

Des sondages de l'opinion publique ont confirmé que la salubrité des aliments est une importante priorité nationale. Malgré qu'ils sont sérieusement préoccupés à cet égard, les Canadiens maintiennent leur confiance dans l'ACIA et sont convaincus que l'Agence travaille à protéger la salubrité des approvisionnements en aliments.

- **Selon un sondage réalisé par la firme Ipsos- Reid, en mars 2001, les trois quarts (76 pour cent) des Canadiens sont d'accord avec l'énoncé suivant : « J'ai confiance dans l'Agence canadienne d'inspection des aliments et suis convaincu qu'elle peut me protéger contre les toxi-infections alimentaires, comme la maladie de la vache folle ». Le sondage a révélé que 68 pour cent des Canadiens sont inquiets au sujet de la salubrité des aliments qu'ils consomment.** ***(Source : www.ipsos-reid.com)***

- **Un autre sondage réalisé au printemps 2001 par le Bureau d'information du Canada a montré que la perception du public comme quoi la salubrité des aliments est une question prioritaire a atteint un sommet de 78 pour cent. Par ailleurs, l'évaluation que font les Canadiens de la façon dont le gouvernement canadien s'acquitte de ses responsabilités en ce domaine s'est également améliorée.** ***(Source : Bureau d'information du Canada, http://www.infocan.gc.ca)***

Évolution des habitudes de mobilité

Les voyages à l'étranger sont de plus en plus nombreux. Au fur et à mesure que le nombre de personnes faisant leur entrée au Canada en provenance d'autres pays augmente, y compris les Canadiens qui rentrent chez eux, s'accroissent également les risques pour notre système d'approvisionnement en aliments ainsi que pour la santé des végétaux et des animaux du Canada. Par exemple, des efforts ont été faits en vue d'empêcher l'introduction de la fièvre aphteuse qui peut se propager dans l'air, les matériaux de remplissage et le sol de même que dans la viande et les produits carnés intégrés dans l'alimentation de certains animaux vulnérables.

Progrès technologiques

Les progrès de la technologie s'accompagnent de nouvelles lois, de nouveaux règlements et de nouvelles méthodes d'inspection visant à faire en sorte que les

1.6 Les défis de l'ACIA

Il y a plusieurs facteurs – tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Agence – qui continueront d'influer sur l'orientation stratégique de l'ACIA et d'avoir une incidence sur notre rendement.

Préoccupations et attentes du public

Les Canadiens sont des consommateurs avertis et ils veulent de plus en plus de renseignements au sujet de la qualité des aliments qu'ils consomment, de leur origine ainsi que des méthodes de transformation utilisées. Des incidents survenus récemment sur la scène nationale et internationale mettant en cause des toxi-infections alimentaires et de l'eau contaminée ont intensifié les préoccupations au sujet de l'innocuité de nos aliments et de l'eau. Les Canadiens s'attendent à ce que les divers paliers de gouvernement, leurs ministères et agences – y compris l'ACIA – les protègent, les tiennent au courant des risques et leur offrent des services dans un esprit d'ouverture, de responsabilité et d'efficacité.

Intensification du commerce et de la diversité des produits

L'ACIA doit s'adapter à une forte augmentation du volume des aliments et des produits alimentaires importés et exportés, à un élargissement de l'éventail des aliments importés et au nombre croissant de pays d'où proviennent ces importations. En ce qui concerne les végétaux et les animaux, les moyens de transport modernes et l'accroissement du volume et de la vitesse des échanges commerciaux font en sorte que les ravageurs et les maladies se répandent plus rapidement que jamais auparavant. Afin de suivre le rythme de ces augmentations et d'offrir une qualité acceptable d'inspection des importations et de certification des exportations, l'ACIA doit mettre au point des systèmes et des procédures qui font l'usage efficace de nos ressources. Le travail accompli par l'ACIA dans le cadre de la Stratégie et de la politique nationales des importations représente une étape importante dans la bonne direction. La politique établit l'orientation vers une approche uniforme et fondée sur les risques et concentre l'attention sur les pays d'origine, les activités de contrôle menées à la frontière canadienne et la distribution à l'échelle nationale.

Les Canadiens préoccupés par la salubrité des aliments

[illegible]

Évolution des habitudes de mobilité

Les voyages à l'étranger sont de plus en plus nombreux. Au fur et à mesure que le nombre de personnes faisant leur entrée au Canada en provenance d'autres pays augmente, y compris les Canadiens qui rentrent chez eux, s'accroissent également les risques pour notre système d'approvisionnement en aliments ainsi que pour la santé des végétaux et des animaux du Canada. Par exemple, des efforts ont été faits en vue d'empêcher l'introduction de la fièvre aphteuse qui peut se propager dans l'air, les matériaux de remplissage et le sol de même que dans la viande et les produits carnés intégrés dans l'alimentation de certains animaux vulnérables.

Progrès technologiques

Les progrès de la technologie s'accompagnent de nouvelles lois, de nouveaux règlements et de nouvelles méthodes d'inspection visant à faire en sorte que les

L'ACIA vient prêter main-forte au Royaume-Uni dans sa lutte contre la fièvre aphteuse

avec le Dr Doug MacLeod

Lorsqu'il s'est joint à l'Agence, le Dr Doug MacLeod, un vétérinaire de district de l'ACIA qui travaille à Kingston, en Ontario ne se doutait pas qu'un jour il irait en Angleterre pour aider à enrayer une épidémie de maladie animale d'envergure.

Mais en mars 2001, le Dr MacLeod faisait partie du premier contingent de huit personnes envoyé par l'ACIA au Royaume-Uni pour une affectation de trois semaines visant à aider le *Ministry of Agriculture, Fisheries and Food* (MAFF) à enrayer la fièvre aphteuse. Avec le Dr Graeme Stott et l'inspecteur Don Long, tous deux du sud-ouest ontarien, il a inspecté le bétail des fermes de Reading, à l'ouest de Londres, puis de Chumsford, à l'est de Londres. À Reading, le MAFF avait pris des mesures pour que l'équipe prenne connaissance du processus complet d'élimination de la fièvre aphteuse – de l'inspection jusqu'à l'éradication, en passant par la destruction par le feu.

« Les journées furent longues et souvent épuisantes, mais stimulantes, » selon le Dr MacLeod. Il se rappelle qu'elles commençaient habituellement vers 8 heures pour ne se terminer que vers 18 heures ou 19 heures. Sur les fermes où l'on soupçonnait la présence de l'infection, et où l'on effectuait des inspections initiales, lui et ses collègues examinaient de près les animaux afin de trouver des lésions dans la gueule, sur les mamelles et les onglons. Ils prenaient aussi la température des animaux. Ce processus se répétait d'une ferme à l'autre dans le but d'établir un périmètre d'inspection de trois kilomètres carrés exempt de fièvre aphteuse. Les fermes situées dans cette zone furent ensuite inspectées tous les trois jours afin de vérifier si les animaux n'avaient pas adopté de comportement suspect.

« J'ai été vraiment frappé de constater à quel point la maladie avait paralysé le milieu agricole et la société en général, » de dire le Dr MacLeod, en soulignant que les régions dans lesquelles il avait travaillé n'étaient pas les plus touchées. « À Cambria, dans le nord, par exemple, 300 vétérinaires travaillaient à partir du même bureau. Mais partout dans la région infectée, y compris dans celles où nous travaillions, un imposant dispositif logistique avait été mis en place et un nombre impressionnant de gens y participaient. »

Mais en dernière analyse, le Dr MacLeod a trouvé son expérience non seulement enrichissante, mais également rassurante. « Pour ma part, ce fut l'occasion de constater que l'ACIA est en mesure de lutter contre la fièvre aphteuse. Ce que j'ai vu confirme la validité de nos plans et de nos exercices en cas d'urgence. »

Remarque : En juin 2001, cinq contingents de l'ACIA formés au total de 49 employés, surtout des vétérinaires et des inspecteurs, s'étaient rendus au Royaume-Uni, et un sixième était en voie de formation. Le mandat de l'ACIA était double : premièrement, venir en aide au MAFF pour enrayer l'épidémie de fièvre aphteuse, et deuxièmement, rapporter les « leçons apprises » au Canada.

aliments soient sains. Les aliments produits à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM), l'irradiation des aliments, les additifs alimentaires et les « aliments de conception » présentent de nouveaux défis. Afin de relever ces défis, l'ACIA doit continuer de renforcer sa capacité sur le plan scientifique, de conseiller les législateurs et les décideurs en ce qui concerne les exigences réglementaires de ces nouveaux types de produits et de communiquer avec le public concernant leur innocuité. En juillet 2000, les ministres du Conseil du Trésor ont approuvé une présentation visant à investir dans le Système de réglementation canadien portant sur l'application de la biotechnologie. Par la suite, l'Agence a obtenu des fonds additionnels visant à améliorer le programme réglementaire existant pour les produits de la biotechnologie en ce qui concerne les végétaux, les aliments pour animaux et les ingrédients des aliments pour animaux, les engrais, et les produits biologiques à usage vétérinaire.

L'incidence des changements technologiques sera multipliée par les percées réalisées dans le domaine de la recherche et des connaissances. L'ACIA devra se tenir au courant des progrès réalisés dans le domaine des techniques de transformation alimentaire ainsi que dans la mise au point de méthodes d'essai plus sensibles. Les progrès ayant été enregistrés dans la communauté scientifique en général, y compris dans les études à long terme viendront mettre à rude épreuve les ressources de l'Agence, mais lui donneront en revanche des occasions importantes d'améliorer le système d'approvisionnement en aliments sains. Les nouveaux outils scientifiques et les nouvelles technologies sont susceptibles à la fois d'améliorer la prise de décisions sur le plan réglementaire, mais aussi de la compliquer.

Crises alimentaires

Ces cinq dernières années, il y a eu une recrudescence du nombre de crises alimentaires exigeant l'intervention de l'ACIA. On peut attribuer, en partie du moins, cette augmentation au grand nombre d'inspections, à l'amélioration des systèmes de surveillance, à des laboratoires d'essais plus perfectionnés, à des lignes directrices plus rigoureuses à Santé Canada, à une plus grande sensibilisation des consommateurs et à l'évolution constante de l'offre des produits sur le marché canadien. Les données recueillies depuis deux ans montrent que le nombre de rappels a augmenté. Les allergènes non déclarés dans les produits importés sont un sujet de préoccupation particulièrement inquiétant pour l'ACIA depuis quelques années. L'Agence collabore avec l'industrie de l'alimentation en vue d'exiger que les allergènes soient toujours déclarés dans la liste des ingrédients sur l'étiquette de l'aliment, et aussi afin que l'industrie mette au point des stratégies de prévention destinées à gérer les risques d'allergie.

Contrôle réglementaire international des aliments, des végétaux et des animaux

De plus en plus, les pays doivent se conformer aux normes internationales pour pouvoir commercialiser leurs produits alimentaires, leurs animaux et productions animales, leurs végétaux et productions végétales sur le marché international. Afin de pouvoir exporter à l'étranger, les exportateurs canadiens doivent respecter les normes d'inspection du pays importateur ou alors prendre le risque de subir des restrictions à l'importation. En ce qui concerne les importations, l'ACIA doit s'assurer que les systèmes et les normes des pays étrangers sont conformes aux protocoles internationaux et aux normes canadiennes.

Les défis que pose la réglementation des nouveaux produits de la biotechnologie et les nombreuses questions du public au sujet de la manière dont ces produits sont réglementés suscitent de plus en plus d'intérêt dans tous les pays. Des pourparlers ayant commencé dans les années 1980 se poursuivent toujours, et l'ACIA est un participant actif et un chef de file dans les discussions qui se déroulent dans ces divers forums comme celui du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques, la Commission sur le Codex Alimentarius et la Convention internationale sur la protection des végétaux.

Dans le Budget 2000, le gouvernement du Canada a renouvelé son engagement à l'égard de la santé, la sécurité et l'environnement en débloquant une somme de 30 millions de dollars par année dont le tiers est mis à la disposition de l'ACIA afin de lui permettre d'améliorer et de perfectionner son approche de la réglementation qui privilégie la sécurité. Ces ressources additionnelles permettront aux chercheurs de l'Agence de continuer à effectuer des évaluations environnementales essentielles et détaillées, d'améliorer leurs capacités d'inspection et de surveillance et de pousser l'étude de nouvelles questions réglementaires. Dans ce processus, l'ACIA peut compter sur son Groupe de travail sur la biotechnologie pour l'aider à aborder ces questions, à intégrer les nouvelles connaissances qui émergent des forums nationaux et internationaux et à engager une main-d'oeuvre hautement qualifiée. Ces efforts permettront à l'ACIA de faire en sorte que son approche de la réglementation des produits de la biotechnologie fonctionne suivant un mode cohérent, coordonné et intégré.

Cette année, deux organismes mis sur pied par le gouvernement canadien ont mené des travaux d'envergure visant à examiner les dispositions réglementaires et les justifications scientifiques des ministères et organismes qui réglementent les produits de la biotechnologie. Le Groupe d'experts de la Société royale du Canada a déposé son rapport sur l'avenir de la biotechnologie alimentaire en février 2001. Le rapport portait principalement sur les questions de pouvoir de réglementation, de transparence et sur les besoins en matière de recherche visant à améliorer le processus décisionnel en ce qui concerne les futurs produits de la biotechnologie. Le Comité consultatif canadien sur la biotechnologie, dans le cadre de son analyse des aliments génétiquement modifiés, a commandé des études et effectué un certain nombre de consultations auprès d'intervenants auxquels les experts de l'ACIA ont été invités à participer. Un rapport provisoire a été présenté en août 2001.

Le 19 avril 2001, le Canada a signé le Protocole de Carthagène sur la biosécurité, un accord multilatéral visant à réglementer les mouvements transfrontaliers des organismes vivants modifiés au moyen de la biotechnologie moderne. L'ACIA a joué un rôle de premier plan en examinant les répercussions sur le plan réglementaire du Protocole du gouvernement du Canada et en collaborant avec des intervenants susceptibles d'être visés afin de répondre à leurs préoccupations tout en respectant les objectifs du Protocole. À l'étape suivante, le Canada envisagera de ratifier le Protocole en s'appuyant sur les progrès réalisés lors des discussions qui devraient permettre de définir plus précisément un certain nombre de ses dispositions et de déterminer quelle serait la manière la plus efficace de le mettre en oeuvre au Canada. L'ACIA a fait progresser les travaux en ce qui concerne les dispositions relatives à la documentation du Protocole en assurant la coprésidence d'une réunion d'experts techniques tenue en juin 2001 à Montpellier, en France. L'ACIA s'est également employée à faire avancer les efforts visant à se doter de pouvoirs de réglementation en ce qui concerne les produits de la biotechnologie, cet aspect revêtant une certaine importance à la fois pour le Protocole et dans d'autres instances, comme celui de la Coopération économique de l'Asie-Pacifique (APEC).

2.0 Les piliers de nos activités

2.1 La crédibilité de l'ACIA repose sur des principes scientifiques éprouvés

À titre de plus important organe de réglementation canadien à fondement scientifique, l'ACIA s'appuie sur des principes scientifiques éprouvés pour réaliser ses activités dans trois grands secteurs. La conception de programmes et la prise de décisions reposent essentiellement sur ces principes scientifiques éprouvés. Sans cette crédibilité scientifique, l'Agence perdrait toute efficacité. La crédibilité scientifique de l'Agence au pays et à l'étranger dépend de son aptitude soutenue à fournir des services experts et des avis scientifiques. L'Agence reconnaît que pour conserver cette crédibilité sur les marchés nationaux et mondiaux, elle doit démontrer que ses méthodes scientifiques sont intègres et inattaquables. Durant les années à venir, l'ACIA continuera de valoriser et de renforcer sa capacité et son infrastructure scientifiques en vue de satisfaire aux besoins croissants de l'Agence.

La réalisation des programmes de l'ACIA s'appuie également sur des méthodes scientifiques éprouvées. En plus de fournir des conseils scientifiques, les chercheurs qui oeuvrent dans les laboratoires de l'Agence procèdent chaque année à des essais et à des analyses d'environ 600 000 échantillons prélevés par les inspecteurs de l'ACIA. Par ailleurs, ils se livrent à des recherches à l'appui des programmes de l'Agence. L'ACIA obtiendra sous peu l'accréditation de tous ses laboratoires selon les normes internationales (ISO).

Au cours des années à venir, l'Agence continuera d'aligner ses pratiques actuelles en matière d'avis scientifiques sur celles qui sont décrites dans le rapport fédéral intitulé *Cadre applicable aux avis en matière de science et de technologie : Principes et lignes directrices pour une utilisation efficace des avis relatifs aux sciences et à la technologie dans le processus décisionnel du gouvernement*. En outre, l'Agence coordonnera une démarche stratégique en réponse au rapport du Conseil d'experts en sciences et en technologie (CEST) intitulé *Vers l'excellence en sciences et en technologie* (VEST). En particulier, l'Agence s'efforcera d'appliquer et d'intégrer les recommandations du rapport sur les *Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale* (ASEG) et du rapport VEST dans la formulation de ses priorités, dans son processus décisionnel et dans les méthodes qu'elle emploie pour procéder à certains examens scientifiques généraux à l'interne.

L'Agence intensifiera par ailleurs la collaboration dans le domaine de la recherche. Elle tirera parti des relations déjà bien amorcées, comme sa collaboration avec la Commission canadienne des grains, son partage avec Santé Canada de la direction du Centre scientifique canadien de santé humaine et animale de Winnipeg et son entente avec l'Université de Guelph pour mettre sur pied des programmes sous l'égide du tout nouvel Institut canadien pour l'inspection des aliments et la réglementation.

L'Institut canadien pour l'inspection des aliments, fondé en janvier 2000, représente un grand pas en avant dans le domaine des ententes de collaboration en matière de recherche. Cet institut unique en son genre est le résultat d'un projet pilote de trois ans entre l'Université de Guelph et l'ACIA. L'Institut a mis sur pied un comité chargé de déterminer les priorités de la recherche en

DURANT LES ANNÉES À VENIR, L'ACIA CONTINUERA DE VALORISER ET DE RENFORCER SA CAPACITÉ ET SON INFRASTRUCTURE SCIENTIFIQUES EN VUE DE SATISFAIRE AUX BESOINS CROISSANTS DE L'AGENCE

avec le Dr Bruce Gill et le Dr Alvin Gajadhar

Parfois, ce sont les plus petits animaux qui sont les plus dangereux. Un insecte exotique, par exemple, pourrait détruire les récoltes vivrières, les arbres et les pépinières. Et un petit parasite pourrait décimer la faune et le bétail et infecter les humains.

« Une infestation par des parasites exotiques pourrait entraîner la fermeture de nos marchés à l'exportation, sans compter les dommages qui pourraient être causés éventuellement aux récoltes », d'affirmer le Dr Bruce Gill, un entomologiste spécialisé dans la réglementation et l'identification qui travaille à la Ferme expérimentale centrale, à Ottawa.

Tous les jours, la boîte aux lettres du Dr Gill déborde de petits paquets renfermant des insectes non identifiés provenant des quatre coins du pays. Son travail consiste à les identifier et à aviser la Division de la protection et de la production des végétaux de la marche à suivre.

À l'autre bout du pays, le directeur du laboratoire de Saskatoon de l'ACIA, le Dr Alvin Gajadhar et son équipe de chercheurs travaillent dans le Centre de parasitologie animale à l'amélioration des méthodes d'essais visant les parasites. « L'aspect le plus important de mon travail est la protection des consommateurs, » affirme le Dr Gajadhar. « C'est pourquoi nous voulons que les résultats de ces essais soient d'une fiabilité aussi proche que possible de 100 %. »

« Les parasites amenés par les animaux en provenance de l'étranger pourraient s'introduire dans la chaîne alimentaire et être ensuite transmis aux humains par l'entremise de produits d'origine animale ou encore de fruits et légumes frais, » explique-t-il.

Les insectes exotiques peuvent s'immiscer dans le pays de diverses façons : dans les bateaux, les avions cargos, dans le conditionnement de produits ou encore dans les bagages des passagers. « Avec le commerce mondial, les insectes nous arrivent de partout, » ajoute le Dr Gill. « Et étant donné la vitesse avec laquelle nous voyageons aujourd'hui, ils peuvent survivre au voyage alors qu'auparavant, ils ne le pouvaient pas. » Voilà pourquoi l'inspection et les essais prennent de plus en plus d'importance.

Si un insecte ou un parasite exotique est sur le point d'entrer au Canada, le Dr Gill et le Dr Gajadhar feront tout en leur pouvoir pour l'en empêcher. Les inspecteurs de l'ACIA examineront les transporteurs de marchandises étrangers afin d'y déceler les chargements suspects. « S'ils pensent avoir découvert un parasite grave, ils retiendront le bateau jusqu'à ce que nous ayons pu l'identifier, » précise le Dr Gill.

Les inspecteurs font également des essais sur les animaux importés en vue de détecter la présence de parasites, particulièrement s'ils proviennent de régions à haut risque comme l'Asie, affirme le Dr Gajadhar. « Si on trouve un parasite, les animaux peuvent être mis en quarantaine, on essaie de retrouver leur origine et on ouvre une enquête, explique-t-il. « Si on découvre que l'animal a un parasite exotique, il pourrait être réexpédié dans son pays d'origine.

Le Dr Gill et le Dr Gajadhar déclarent que leurs plus grands défis consistent à prendre des décisions au sujet des parasites. « Mais il ne faut jamais baisser sa garde, selon le Dr Gajadhar. « Le risque est beaucoup trop grand pour notre industrie agricole, pour notre environnement et pour les Canadiens. »

matière de réglementation, et l'ACIA a créé une chaire de réglementation pour assurer l'orientation du programme. À plus long terme, d'autres institutions d'enseignement possédant une expérience pertinente pourraient venir s'ajouter au programme à la fin du projet pilote.

L'unité d'évaluation scientifique et les comités scientifiques de l'Agence s'emploient à renforcer les liens qui existent entre la politique et les conseils scientifiques lors de la prise de décisions. Ces comités joueront un rôle essentiel dans la satisfaction des besoins ayant été mis en relief dans les stratégies du Canada dans le domaine scientifique, lesquels consistent notamment à accorder une priorité élevée à la formation et à la réceptitivité, à mettre sur pied des laboratoires de pointe, et à tirer le meilleur parti possible des occasions qui se présentent dans les secteurs de la science et de la technologie.

2.2 Oeuvrer à l'échelle de la planète en créant un cadre réglementaire international

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments et de santé des végétaux et des animaux fournissent une architecture essentielle en vue de réglementer les échanges d'aliments, d'animaux et de végétaux dans le monde. Le perfectionnement continu d'un cadre réglementaire international cohérent, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en offrant aux producteurs des marchés stables et aux consommateurs des produits sans risque et de grande qualité. Les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès des consommateurs du monde entier. Au pays, les goûts des consommateurs changent, et le Canada importe un vaste éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays exportateurs. Par ailleurs, l'émergence de nouvelles technologies et d'innovations comporte des défis pour le système réglementaire international.

L'ACIA est un chef de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale et elle investit des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation. Actuellement, l'ACIA administre un certain nombre d'accords bilatéraux sur certains produits particuliers et des protocoles dans le domaine de la salubrité des aliments et de la santé des animaux et des végétaux. En plus de ce réseau d'accords bilatéraux, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement et les échanges commerciaux qui réunis constituent le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Notre principal objectif est de faire en sorte que ce cadre de travail, étant donné ses liens avec le mandat de notre organisation, soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques et de voir à ce qu'il comprenne un réseau d'ententes individuelles qui se renforcent mutuellement.

À cet égard, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères du gouvernement, participe à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la Santé des Nations Unies, l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture et le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végétaux, la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Accord de libre-échange nord-américain, la Coopération économique Asie-Pacifique, les négociations individuelles sur le Protocole de Carthagène sur la biosécurité, la Zone de libre-échange des Amériques, ainsi que les discussions sur la salubrité des aliments et la biotechnologie lors des sommets du G8.

avec Nemezio Oliveira

Chaque année, vingt-six millions de personnes transitent par l'aéroport international Lester B. Pearson. Dans chaque valise, il pourrait y avoir un bout de saucisson juteux ou une orchidée infectée par une maladie exotique mortelle. Une fois entrée au pays, cette maladie pourrait se propager et dévaster les récoltes ou le bétail, paralysant nos exportations et notre réserve alimentaire.

Mais entre la maladie et les portes coulissantes de l'aéroport veille l'un des superviseurs de l'ACIA, Nemezio Oliveira. « Nous protégeons les Canadiens en assurant la protection de la collectivité agricole, dit-il. Pour faire notre travail, nous devons vérifier les bagages des passagers, inspecter les cargaisons commerciales et faire l'éducation du public. »

M. Oliveira et son groupe de 31 inspecteurs vérifient régulièrement les produits ayant été déclarés et font des vérifications au hasard afin de trouver des articles non déclarés. Ils travaillent avec des chiens spécialement formés pour détecter la présence de végétaux, d'animaux et d'aliments illicites. Ils collaborent avec divers ministères du gouvernement – comme l'Agence des douanes et du revenu du Canada et Environnement Canada – afin de protéger le pays contre les maladies exotiques.

« Il faut aimer beaucoup le public pour faire ce travail, » de dire M. Oliveira, qui passe une grande partie de la journée à répondre aux questions des gens qui veulent savoir ce qu'il est permis de rapporter au pays.

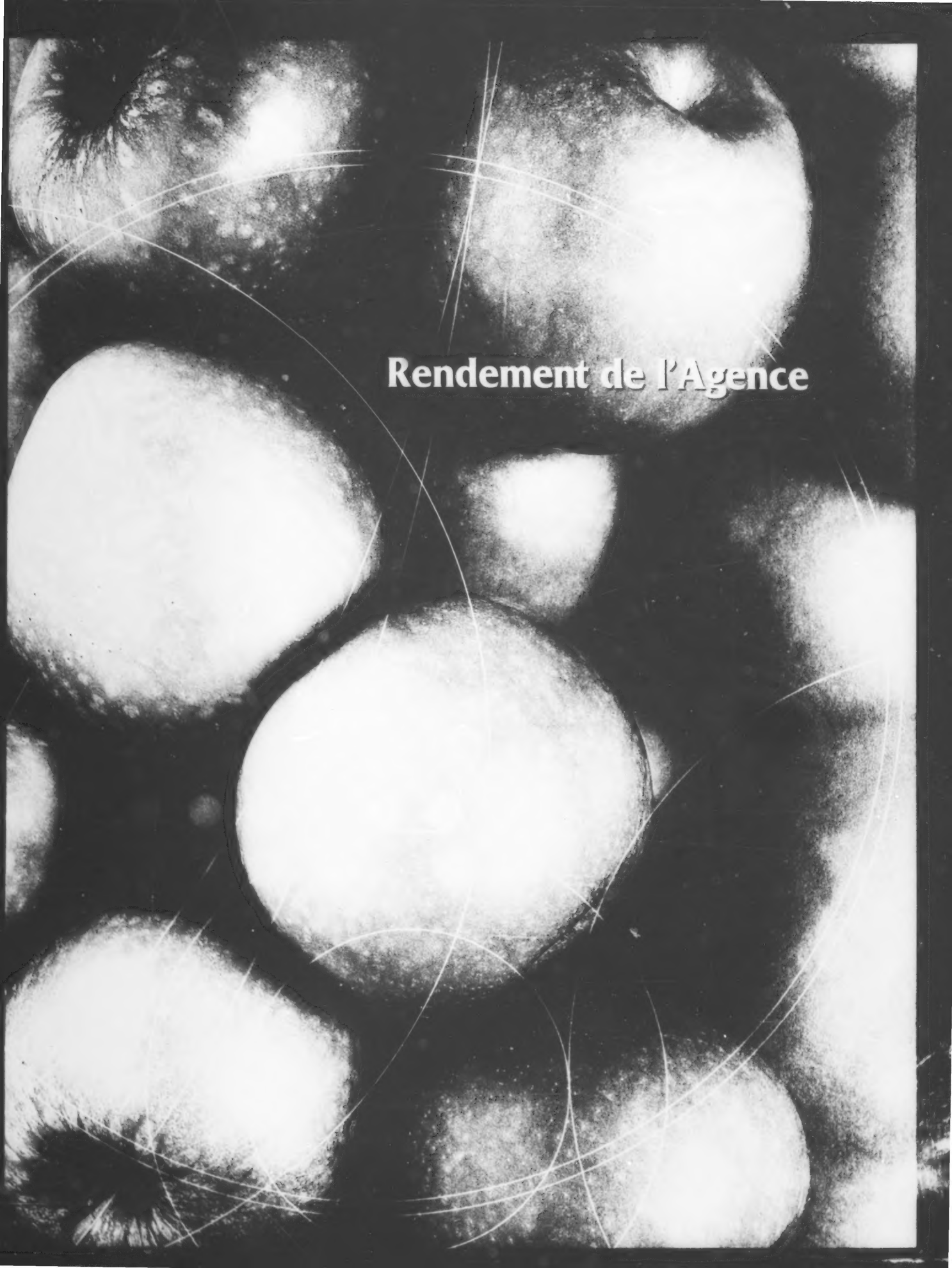
« Nous pouvons refuser des expéditions parce que l'importateur ne peut produire un certain document, affirme M. Oliveira. Le temps est un facteur essentiel dans ces situations. Un chargement d'aliments, par exemple, peut se gâter en l'espace de 12 à 24 heures, » ajoute-t-il. « Bon nombre de ces différends visent des produits dont le délai de livraison est critique et peuvent se révéler extrêmement coûteux. »

Mais le plus difficile dans ce travail vient lorsque vous devez confisquer des végétaux, des animaux ou des aliments. M. Oliveira et son équipe ont saisi toutes sortes de choses, du bacon au basilic, en passant par les putois et les tambours africains fabriqués à partir de peaux d'animaux. « Sur le plan émotif, c'est parfois déchirant, confie-t-il. « Ce qui vous semble anodin peut revêtir une importance extraordinaire pour une autre personne. »

« Nous ne devons jamais oublier que ce sont les gens qui sont importants, et qu'ils doivent être traités avec gentillesse et respect. Mais notre mandat consiste à empêcher l'introduction des maladies au Canada et nous ne pouvons y déroger. »

M. Oliveira travaille à titre d'inspecteur à l'aéroport depuis 1984. « On ne peut jamais savoir ce que la journée nous réserve. Mais, une chose est certaine, ce n'est jamais banal. C'est la diversité des personnes qui franchissent les portes de l'aéroport qui rend mon travail intéressant, confie l'inspecteur, qu'il s'agisse d'une personne qui essaie de ramener une perruche ou une pointe de la fameuse tarte de grand-maman. Je vois sans cesse de nouveaux visages, j'entends de nouvelles histoires et je relève de nouveaux défis. »

« J'adore mon travail, confie-t-il. Chaque jour, le temps passe vite, c'est intéressant et même excitant, mais surtout, j'ai l'occasion de voir à quel point notre travail est important pour le Canada. »


Rendement de l'Agence

3.0 Rendement de l'Agence

3.1 Introduction

Comme le décrit la première section du rapport annuel, l'ACIA a eu à relever un grand nombre de défis et la demande pour ses services s'est accrue au cours de la dernière année. En adoptant une approche fondée sur les risques et grâce à l'injection de fonds nouveaux, l'Agence a continué d'assurer la prestation de ses programmes et d'intervenir dans les situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux.

Pour protéger la sécurité du système alimentaire, il faut faire beaucoup plus que simplement inspecter les produits alimentaires et les locaux où ils sont produits. Le système alimentaire englobe d'abord les produits tels que les semences et les engrais, puis les cultures et le bétail, et enfin les produits alimentaires qui remplissent notre chariot d'épicerie. L'Agence a pour mandat de réglementer plusieurs maillons de ce continuum alimentaire qui comprend un nombre croissant de produits nouveaux et variés provenant de toutes les parties du monde.

L'Agence, grâce à ses activités dans les secteurs de la santé des animaux et de la protection des végétaux, rend des services essentiels aux Canadiens. Les maladies et les ravageurs constituent une menace quasi permanente pour les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada. Si l'on ne protège pas ces ressources, il risque d'y avoir des conséquences graves pour les consommateurs et les producteurs canadiens, pour l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, pour la santé du public canadien. L'ampleur et l'importance de ces responsabilités exigent de l'Agence qu'elle fasse preuve d'une vigilance sans relâche et qu'elle soit prête en tout temps à intervenir en cas d'urgence.

EN ADOPTANT UNE APPROCHE FONDÉE SUR LES RISQUES ET GRÂCE À L'INJECTION DE FONDS NOUVEAUX, L'AGENCE A CONTINUÉ D'ASSURER LA PRESTATION DE SES PROGRAMMES ET D'INTERVENIR DANS LES SITUATIONS D'URGENCE LIÉES À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS, À LA SANTÉ DES ANIMAUX ET À LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX.

Toutefois, il faut noter que l'Agence n'est pas le seul organisme responsable de ces secteurs. La responsabilité première du respect des normes et des exigences fédérales appartient aux producteurs, aux entreprises de transformation et aux fournisseurs. Bien que nous soyons responsables des inspections et de la mise en application des règlements fédéraux, nous travaillons avec ces groupes en vue de prendre des mesures préventives visant à réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments.

En septembre 2000, le Conseil du Trésor a approuvé la nouvelle structure de planification, de rapport et de responsabilisation (SPRR) de l'ACIA, lequel décrit la nouvelle structure d'activité de l'Agence. Ces nouveaux secteurs d'activité représentent un important pas en avant pour l'ACIA qui devrait lui permettre d'améliorer sa gestion du rendement et ses méthodes de production de rapports. Malgré cette amélioration importante, les progrès de l'Agence à cet égard ont été limités en raison de la pression imposée par l'augmentation constante de la demande en vue d'obtenir ses services et ses interventions à forte intensité de ressources dans des situations d'urgence. Comme pour bien d'autres ministères et organismes du gouvernement fédéral, il faudra consacrer plus d'efforts si l'on veut progresser dans le domaine des rapports sur le rendement.

Pour vous présenter les résultats obtenus par l'Agence au chapitre du rendement, nous avons divisé cette section en trois suivant les secteurs d'activité :

- salubrité des aliments;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.

Pour chaque secteur d'activité, nous faisons un compte rendu des engagements clés pris par l'ACIA à l'égard des Canadiens, nous expliquons brièvement pourquoi ils sont importants pour le Canada et les Canadiens, nous décrivons le rôle de l'Agence dans l'atteinte des résultats et les ressources connexes. Ces résultats sont ensuite reportés sous chacun des résultats stratégiques accompagnés d'une explication sur les moyens utilisés pour les mesurer et pour déterminer les progrès réalisés dans l'atteinte de nos engagements. Le tableau des engagements et des résultats clés ci-après résume les principaux engagements pris et les résultats stratégiques connexes pour la période visée. On a ajouté une section sur la gestion des ressources humaines dans laquelle les renseignements sur le rendement sont organisés en fonction des résultats escomptés.

3.2 Engagements clés

Le tableau ci-après constitue le fondement du rapport de rendement établi par l'ACIA. On y trouve un aperçu des engagements clés pris envers le public canadien par l'Agence ainsi que les résultats stratégiques utilisés pour évaluer ce rendement en ce qui concerne l'atteinte des résultats.

Tableau des engagements et des résultats clés

Engagements clés envers les Canadiens	Résultats stratégiques
Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage	1.1 Conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral 1.2 Adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique 1.3 Règlement efficace et rapporteur des crises ou incidents liés à la salubrité des aliments 1.4 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 1.5 Activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses
Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains	2.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées 2.2 Prévention de la transmission aux humains des maladies animales 2.3 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 2.4 Conformité des aliments pour animaux aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral
Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés	3.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés 3.2 Conformité aux exigences réglementaires d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes 3.3 Conformité des semences et des engrais aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de production et de transformation

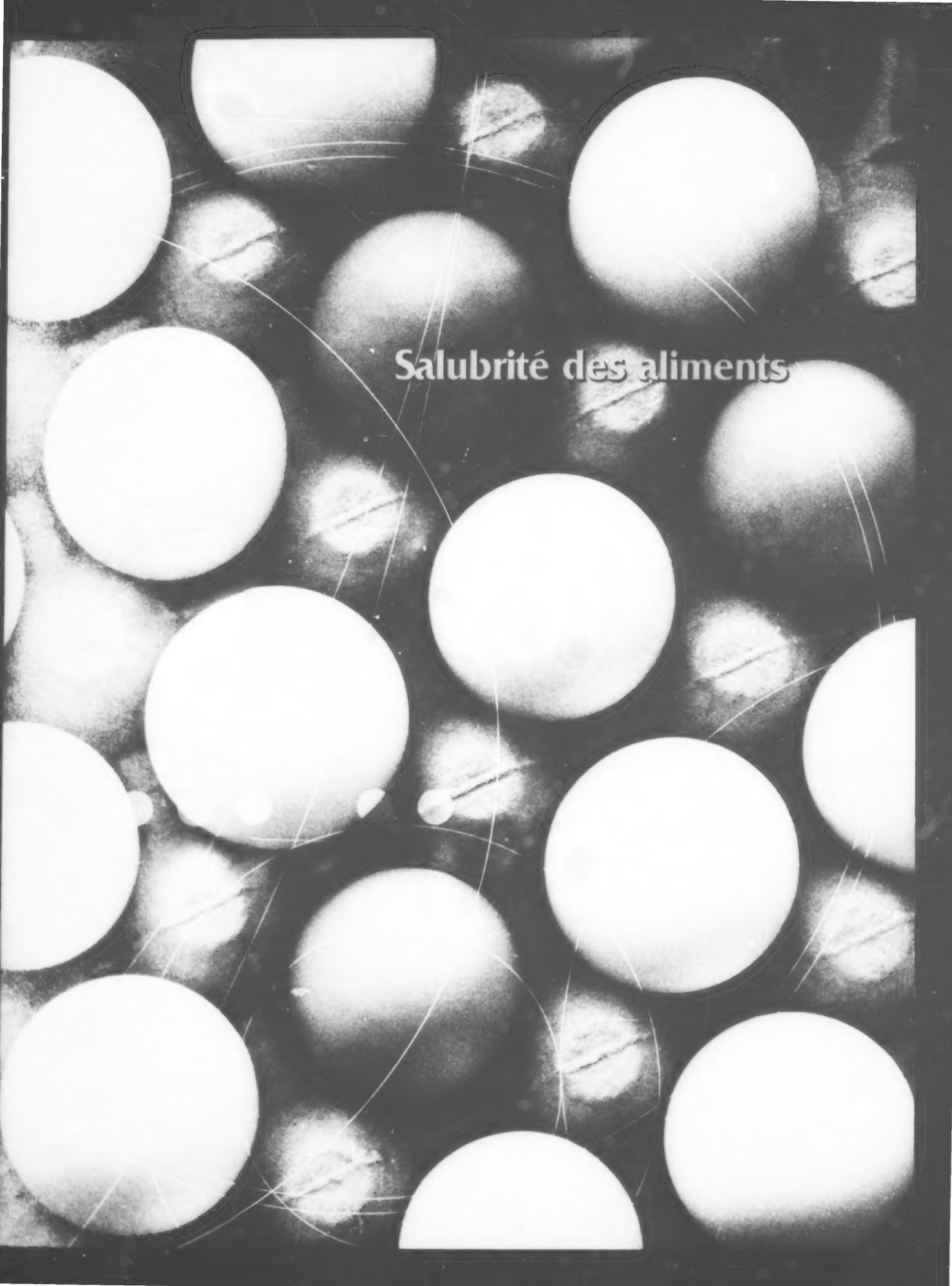
- salubrité des aliments;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.

Pour chaque secteur d'activité, nous faisons un compte rendu des engagements clés pris par l'ACIA à l'égard des Canadiens, nous expliquons brièvement pourquoi ils sont importants pour le Canada et les Canadiens, nous décrivons le rôle de l'Agence dans l'atteinte des résultats et les ressources connexes. Ces résultats sont ensuite reportés sous chacun des résultats stratégiques accompagnés d'une explication sur les moyens utilisés pour les mesurer et pour déterminer les progrès réalisés dans l'atteinte de nos engagements. Le tableau des engagements et des résultats clés ci-après résume les principaux engagements pris et les résultats stratégiques connexes pour la période visée. On a ajouté une section sur la gestion des ressources humaines dans laquelle les renseignements sur le rendement sont organisés en fonction des résultats escomptés.

3.2 Engagements clés

Le tableau ci-après constitue le fondement du rapport de rendement établi par l'ACIA. On y trouve un aperçu des engagements clés pris envers le public canadien par l'Agence ainsi que les résultats stratégiques utilisés pour évaluer ce rendement en ce qui concerne l'atteinte des résultats.

Engagements clés envers les Canadiens	Résultats stratégiques
Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage	1.1 Conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral
	1.2 Adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique
	1.3 Règlement efficace et opportun des crises ou incidents liés à la salubrité des aliments
	1.4 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes
	1.5 Activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses
Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains	2.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées
	2.2 Prévention de la transmission aux humains des maladies animales
	2.3 Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes
	2.4 Conformité des aliments pour animaux avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral
Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés	3.1 Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés
	3.2 Conformité aux exigences réglementés d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes
	3.3 Conformité des semences et des engrais avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de production et de transformation


Salubrité des aliments

3.3 Salubrité des aliments

Engagement clé

Veiller à la salubrité des aliments et à l'honnêteté des pratiques d'étiquetage

L'amélioration de la salubrité des aliments et la protection de la santé des consommateurs canadiens sont hautement prioritaires à l'ACIA. L'Agence partage cette responsabilité avec Santé Canada, d'autres paliers gouvernementaux et l'industrie.

Le rôle de l'Agence est clair. À titre d'organe de réglementation fédéral, l'ACIA assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion d'inspiration scientifique, procède à des inspections et à des essais visant

- **Hygiène des viandes**
- **Poisson et fruits de mer**
- **Oeufs**
- **Produits laitiers**
- **Miel**
- **Fruits et légumes frais**
- **Produits transformés**
- **Enquêtes sur la salubrité des aliments**
- **Honnêteté des pratiques d'étiquetage**

à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments sains. Notre but est de favoriser la conformité à 100 pour cent à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

L'ACIA joue également un rôle important dans la protection de la santé de l'économie canadienne. D'abord, une meilleure salubrité des aliments contribue à réduire les journées perdues au travail en raison de toxi-infections alimentaires et permet donc aux travailleurs et aux employeurs d'économiser des millions de dollars. Santé Canada estime les cas de toxi-infections alimentaires à 2,2 millions par année, ce qui entraîne des pertes de plus de 1,3 milliard de dollars pour les travailleurs en frais médicaux directs et en salaire perdu. Les employeurs subissent aussi des pertes importantes en productivité et assument des frais de main-d'oeuvre additionnels.

Deuxièmement, l'Agence a une incidence positive sur l'industrie alimentaire canadienne qui injecte 45 milliards de dollars par année dans l'économie canadienne. En forçant l'industrie à se conformer à la réglementation

Dépenses totales (en millions de $) :	**289,0**	**$**
Recettes provenant des frais d'utilisation (en millions de $) :	**36,0**	**$**
Ressources humaines : (ÉTP = équivalents temps plein)	**2 995**	**ÉTP**

3.3 Salubrité des aliments

Engagement clé

[illegible]

Programmes de salubrité

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

L'amélioration de la salubrité des aliments et la protection de la santé des consommateurs canadiens sont hautement prioritaires à l'ACIA. L'Agence partage cette responsabilité avec Santé Canada, d'autres paliers gouvernementaux et l'industrie.

Le rôle de l'Agence est clair. À titre d'organe de réglementation fédéral, l'ACIA assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion d'inspiration scientifique, procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments sains. Notre but est de favoriser la conformité à 100 pour cent à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

Estimation des ressources entrant dans la production pour le secteur d'activité, 2000-2001

[illegible]	289,0 $
[illegible]	36,0 $
[illegible]	2 995 ÉTP

L'ACIA joue également un rôle important dans la protection de la santé de l'économie canadienne. D'abord, une meilleure salubrité des aliments contribue à réduire les journées perdues au travail en raison de toxi-infections alimentaires et permet donc aux travailleurs et aux employeurs d'économiser des millions de dollars. Santé Canada estime les cas de toxi-infections alimentaires à 2,2 millions par année, ce qui entraîne des pertes de plus de 1,3 milliard de dollars pour les travailleurs en frais médicaux directs et en salaire perdu. Les employeurs subissent aussi des pertes importantes en productivité et assument des frais de main-d'oeuvre additionnels.

Deuxièmement, l'Agence a une incidence positive sur l'industrie alimentaire canadienne qui injecte 45 milliards de dollars par année dans l'économie canadienne. En forçant l'industrie à se conformer à la réglementation

fédérale, l'ACIA aide l'industrie alimentaire canadienne à conserver et à renforcer son excellente réputation à l'échelle nationale et internationale pour ce qui est d'un approvisionnement en produits sains et de qualité. Par conséquent, l'industrie continue à soutenir le bien-être social et économique des Canadiens.

À titre d'organe de réglementation du gouvernement du Canada, l'ACIA devra pouvoir réagir à la croissance continue des industries réglementées. Durant les années à venir, l'Agence continuera d'évaluer ses priorités et d'examiner ses possibilités sur le plan des ressources en vue de satisfaire aux normes des programmes prescrits par la loi et de répondre aux besoins croissants pour les services de l'ACIA découlant de l'évolution constante du marché.

Réalisations

Résultat stratégique 1.1 :

Conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral

Dans le cadre de ses activités quotidiennes, l'ACIA doit vérifier si les produits alimentaires canadiens et importés sont conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral. Nos inspecteurs travaillant sur le terrain et nos vétérinaires font des inspections et des vérifications dans les établissements d'abattage des animaux et de transformation des aliments ainsi que des produits alimentaires. Ils peuvent compter sur l'aide des chercheurs scientifiques de l'ACIA qui examinent les échantillons d'aliments et les soumettent à des essais visant à déceler les risques sur le plan chimique, microbiologique et physique.

Un des moyens retenus par l'ACIA pour déterminer dans quelle mesure elle contribue à la salubrité du système alimentaire consiste à établir à quel point les établissements agréés ainsi que les produits canadiens et importés respectent les lois et la réglementation du gouvernement fédéral.

La législation canadienne en matière d'alimentation est conçue pour protéger la santé des humains et pour assurer la protection des consommateurs. On considère avoir atteint ces objectifs lorsque les parties réglementées se conforment aux lois et aux règlements afférents. Les règlements en matière de salubrité des aliments sont rédigés en fonction de normes d'inspiration scientifique établies en vue de protéger la santé et la sécurité des Canadiens et de protéger les intérêts des consommateurs. Les taux de conformité indiquent dans quelle mesure les parties réglementées se conforment aux statuts et aux règlements afférents. À titre d'organisme responsable de la mise en application, l'ACIA se sert des taux de conformité pour mesurer le succès obtenu dans l'atteinte des objectifs de la réglementation.

Le personnel de l'ACIA — ses inspecteurs et ses vétérinaires — inspectent tous les **établissements de transformation et de conservation de la viande** réglementés par le gouvernement fédéral, les animaux avant leur

	1998	1999	2000
Volume (en tonnes)	425 049	447 213	473 255
Rejet calculé au poids (en tonnes)	5 405	5 554	n/d
Taux de rejet (en %)	1,3	1,2	n/d

fédérale, l'ACIA aide l'industrie alimentaire canadienne à conserver et à renforcer son excellente réputation à l'échelle nationale et internationale pour ce qui est d'un approvisionnement en produits sains et de qualité. Par conséquent, l'industrie continue à soutenir le bien-être social et économique des Canadiens.

À titre d'organe de réglementation du gouvernement du Canada, l'ACIA devra pouvoir réagir à la croissance continue des industries réglementées. Durant les années à venir, l'Agence continuera d'évaluer ses priorités et d'examiner ses possibilités sur le plan des ressources en vue de satisfaire aux normes des programmes prescrits par la loi et de répondre aux besoins croissants pour les services de l'ACIA découlant de l'évolution constante du marché.

Réalisations

Résultat stratégique 1.1 :
Conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral

Dans le cadre de ses activités quotidiennes, l'ACIA doit vérifier si les produits alimentaires canadiens et importés sont conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral. Nos inspecteurs travaillant sur le terrain et nos vétérinaires font des inspections et des vérifications dans les établissements d'abattage des animaux et de transformation des aliments ainsi que des produits alimentaires. Ils peuvent compter sur l'aide des chercheurs scientifiques de l'ACIA qui examinent les échantillons d'aliments et les soumettent à des essais visant à déceler les risques sur le plan chimique, microbiologique et physique.

Un des moyens retenus par l'ACIA pour déterminer dans quelle mesure elle contribue à la salubrité du système alimentaire consiste à établir à quel point les établissements agréés ainsi que les produits canadiens et importés respectent les lois et la réglementation du gouvernement fédéral.

La législation canadienne en matière d'alimentation est conçue pour protéger la santé des humains et pour assurer la protection des consommateurs. On considère avoir atteint ces objectifs lorsque les parties réglementées se conforment aux lois et aux règlements afférents. Les règlements en matière de salubrité des aliments sont rédigés en fonction de normes d'inspiration scientifique établies en vue de protéger la santé et la sécurité des Canadiens et de protéger les intérêts des consommateurs. Les taux de conformité indiquent dans quelle mesure les parties réglementées se conforment aux statuts et aux règlements afférents. À titre d'organisme responsable de la mise en application, l'ACIA se sert des taux de conformité pour mesurer le succès obtenu dans l'atteinte des objectifs de la réglementation.

Le personnel de l'ACIA — ses inspecteurs et ses vétérinaires — inspectent tous les **établissements de transformation et de conservation de la viande** réglementés par le gouvernement fédéral, les animaux avant leur

Importations de viande : rejets

	1998	1999	2000
Volume (en tonnes)	425 049	447 213	473 255
Rejet calculé au poids (en tonnes)	5 485	8 854	s/d
Taux de rejet (en %)	1,3	1,2	s/d

abattage ainsi que les carcasses après l'abattage (plus d'un demi milliard l'année dernière). Les animaux vivants suspects sont séparés en vue d'un examen plus poussé et une inspection post-mortem et, si nécessaire, on interdit leur consommation par des humains.

L'année dernière, l'ACIA a effectué des inspections dans près de 800 **établissements de transformation de la viande** réglementés par le gouvernement fédéral en vue de certifier leur conformité aux lois et règlements fédéraux. De plus, les taux de saisie de la viande rouge et de la volaille sont demeurés très bas (0,4 pour cent et 2,8 pour cent, respectivement). Ces résultats sont semblables à ceux que l'on a obtenus en 1999-2000, puisque les taux de saisie furent alors de 0,4 pour cent pour la viande rouge et de trois pour cent pour la volaille. Ces taux de saisie qui demeurent bas sont le reflet de la haute qualité des programmes de gestion à la ferme au Canada.

Pour ce qui est des produits importés, le personnel de l'ACIA a inspecté 473 255 tonnes de **viande et de volaille importées**. Les taux de rejet pour l'année écoulée ne sont pas disponibles pour le moment, toutefois, si l'on se fie aux tendances enregistrées ces deux dernières années, l'Agence prévoit obtenir un taux de rejet semblable. En règle générale, la plupart des produits importés rejetés l'ont été pour des motifs d'étiquetage inadéquat ou autre problème de conditionnement.

Au Canada, l'ensemble des 970 **usines de transformation du poisson** réglementées par le gouvernement fédéral a élaboré et mis en oeuvre un plan pour le **Programme de gestion de la qualité (PGQ)**. Le plan pour le PGQ est un document écrit décrivant le système de normes, les mesures de contrôle, les procédures de surveillance, la tenue de dossiers et les mesures correctives de l'établissement. Ce programme vise à fournir du poisson et des produits de la mer sans danger, sains et correctement étiquetés. Afin de prévenir tout risque durant la transformation du poisson, le PGQ doit inclure une analyse en bonne et due forme des risques liés aux produits et aux

procédés et décrire les mesures de contrôle mises en place. Ces activités sont conformes aux principes de l'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Étant donné que l'industrie adopte de plus en plus les programmes HACCP, l'ACIA a modifié son approche traditionnelle de l'inspection et procède plutôt à des vérifications des capacités de l'industrie à assurer la conformité. En 2000-2001, l'ACIA a procédé à plus de 1 000 évaluations des mesures de contrôle de l'industrie dans les usines de transformation du poisson. Le taux de conformité a été supérieur à 99 pour cent. Là où des problèmes ont été décelés, l'industrie a modifié ses moyens de contrôle et ses procédures de manière à respecter les normes de l'ACIA.

Par ailleurs, lorsque ce fut nécessaire, des mesures ont été prises par l'ACIA en vue d'assurer l'application. L'année dernière, on a émis 49 avertissements écrits, on a intenté cinq poursuites, on a confisqué 157 lots de produits, et à une reprise, on a dû rappeler des produits qui étaient sur le marché.

Administré en commun par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le ministère des Pêches et des Océans (MPO) et Environnement Canada, le Programme canadien de salubrité des mollusques contribue à protéger la santé des consommateurs et l'avenir de l'industrie des mollusques. Dans le cadre de ce programme, les fonctionnaires du gouvernement fédéral collaborent en vue de faire en sorte que les aires d'engraissement de tous les mollusques bivalves — p. ex., palourdes, moules, huîtres, pétoncles entiers et avec corail — respectent les critères approuvés par le gouvernement fédéral en matière de qualité de l'eau et que tous les mollusques vendus dans le commerce soient récoltés, transportés et transformés suivant des méthodes approuvées. En 1999, le Canada a produit plus de 400 000 tonnes métriques de mollusques d'aquiculture ou sauvages.

Dans le cadre du programme, l'ACIA est responsable de la détection des biotoxines marines en analysant des échantillons de mollusques prélevés dans des centaines de sites de récolte situés dans le Canada Atlantique, au Québec et en Colombie-Britannique, de même que dans des établissements de transformation. Lorsqu'elles sont présentes dans les mollusques consommés par des humains, les biotoxines peuvent entraîner divers types de maladies qui pourraient être mortelles, y compris l'intoxication par phycotoxine paralysante (PSP) et l'intoxication par phycotoxine amnestique (ASP).

Au besoin, l'Agence procède également à des analyses visant à détecter des contaminants microbiologiques et chimiques. L'ACIA recommande au MPO la fermeture de sites de récolte des mollusques en raison de contamination ainsi que leur réouverture une fois qu'ils ne présentent plus aucun danger. L'année dernière, l'ACIA a fait 165 recommandations de fermetures dues à la présence de biotoxines au MPO, en plus d'autres recommandations de fermeture pour des motifs sanitaires, notamment des taux inacceptables de bactéries coliformes fécales. L'an passé, on n'a signalé aucune maladie chez les humains attribuable à des biotoxines dans les mollusques récoltés sur une base commerciale, à la fois sur la côte est et sur la côte ouest.

En 2000, l'ACIA a effectué environ 9 300 essais en vue de détecter la présence des toxines de la PSP et 6 800 essais pour trouver des toxines de l'ASP, soit une légère augmentation par rapport à l'année précédente. Durant son programme général d'essais, le personnel de l'ACIA a découvert de l'acide domoïque, la toxine à l'origine de l'ASP, dans deux espèces qui n'étaient pas touchées antérieurement dans la région du Québec, soit le couteau et la mactre de Stimpson.

Sur la côte du Pacifique, l'Agence a poursuivi ses essais en vue de déceler la présence de *Vibrio parahaemolyticus*, une bactérie que l'on trouve dans le poisson et les mollusques et qui peut occasionner des troubles gastro-intestinaux graves si elle est ingérée par des humains. Le personnel de l'Agence a recueilli environ 100 échantillons dans 7 sites différents. L'ACIA a travaillé de concert avec l'industrie à une stratégie de réduction des risques visant à réduire le nombre de maladies causées par la bactérie *V. parahaemolyticus* qui peut être présente dans les huîtres récoltées sur une base commerciale. Les efforts réunis de l'ACIA, d'autres ministères et de l'industrie semblent porter fruit. Depuis la mise en place d'un système de surveillance il y a quelques années, on a noté une réduction marquée des maladies dues à *V. parahaemolyticus* associée aux produits récoltés sur une base commerciale.

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001**	
	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé
Nombre d'échantillons*	2 602	8 427	2 447	6 939	2 230	8 498	2 904	11 079
Pourcentage d'échantillons conformes*	98,7	98,2	98,8	97,8	98,5	98,3	98,9	99,7

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001	
	Inspections	Consignations	Inspections	Consignations	Inspections	Consignations	Inspections	Consignations
Nombre d'échantillons	19 411	544	20 620	465	19 922	431	16 380	562
Pourcentage d'échantillons consignés	–	2,8	–	2,3	–	2,2	–	3,4

* *Le nombre d'essais visant à détecter la présence de métaux lourds, et les résultats de ces essais sont exclus et ne sont pas présentés à titre de données de conformité. Les* Règlements sur les aliments et drogues *donnent les lignes directrices relatives à la limite maximale des résidus (LMR) pour les métaux lourds. Lorsque la quantité de métaux lourds dans un échantillon donne atteint un niveau juge dangereux, l'expéditeur ou le producteur peuvent faire l'objet d'une prise d'échantillonnage additionnelle et ou d'une mesure d'application par l'ACIA. On procède également à des essais visant à déceler les métaux lourds en vue d'obtenir un profil d'information pour de futurs plans d'échantillonnage de l'ACIA.*

** *Chaque année, l'approvisionnement en produits frais importés varie selon le pays d'origine, le climat, les conditions économiques et d'autres facteurs. En conséquence, il serait plus révélateur d'étudier les taux de conformité durant un certain nombre d'années, plutôt que d'une année sur l'autre. En 2001-2002, l'ACIA prévoit une réduction du taux de conformité attribuable au fait que les échantillonnages ciblaient des marchandises à risques élevés.*

Chacun des importateurs commerciaux de poisson et de fruits de mer, et ils sont presque 1 000, doit obtenir un permis de l'ACIA et démontrer qu'il utilise des contrôles rigoureux de ses procédés. L'ACIA inspecte les produits du poisson importés et cible les produits ayant un dossier de non-conformité. Les produits importés affichant un bon dossier de conformité font l'objet d'un échantillonnage aléatoire à une fréquence qui varie entre deux pour cent et 15 pour cent, selon le risque associé au produit. L'an dernier, plus de 250 000 tonnes de produits du poisson ont été importés au Canada, et on a trouvé que un pour cent des produits contrevenaient aux lois et règlements. Ces produits ont été confisqués et ils n'ont pu être vendus tant et aussi longtemps que l'on n'a pas prouvé qu'ils étaient devenus conformes, par exemple, au moyen d'un nouvel étiquetage. Dans les cas où il a été impossible de rendre ces produits conformes, on a ordonné qu'ils soient retirés du Canada ou détruits.

L'année dernière, 73 pour cent des produits rejetés l'ont été pour des infractions relatives au poids net, à la composition du produit et à l'étiquetage. Les produits ayant été rejetés pour des motifs de sécurité ont compté pour 13 pour cent de la totalité des rejets. D'autres produits ont été rejetés en raison d'une qualité insatisfaisante. Afin d'aider l'industrie du poisson à obtenir de meilleurs taux de conformité, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives y compris offrir des conseils sur l'étiquetage réglementaire dans des guides, des communiqués, des bulletins d'information, des ateliers sur l'étiquetage ainsi que sur le site Web de l'Agence.

L'ACIA procède à des tests sur les **fruits et légumes canadiens et importés** visant à trouver des résidus chimiques agricoles. L'année dernière, l'ACIA a analysé plus de 13 000 échantillons dans ses laboratoires. En ce qui concerne les produits canadiens, on a trouvé que 98,9 pour cent de tous les échantillons étaient conformes aux lois

Fruits et légumes frais : résidus chimiques

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001**	
	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé	Produit national	Produit importé
Nombre d'échantillons*	3 602	8 417	2 447	6 939	2 238	8 490	3 904	11 079
Pourcentage d'échantillons conformes	98,7	98,2	98,8	97,8	98,5	98,3	98,9	99,7

Fruits et légumes frais : importés et expédiés d'une province à l'autre (normes de qualité)

Exercice	1997-1998		1998-1999		1999-2000		2000-2001	
	Importations	Consignations	Importations	Consignations	Importations	Consignations	Importations	Consignations
Nombre d'échantillons	19 411	544	20 620	465	19 922	431	16 380	522
Pourcentage d'échantillons conformes	–	2,8	–	2,3	–	2,2	–	2,4

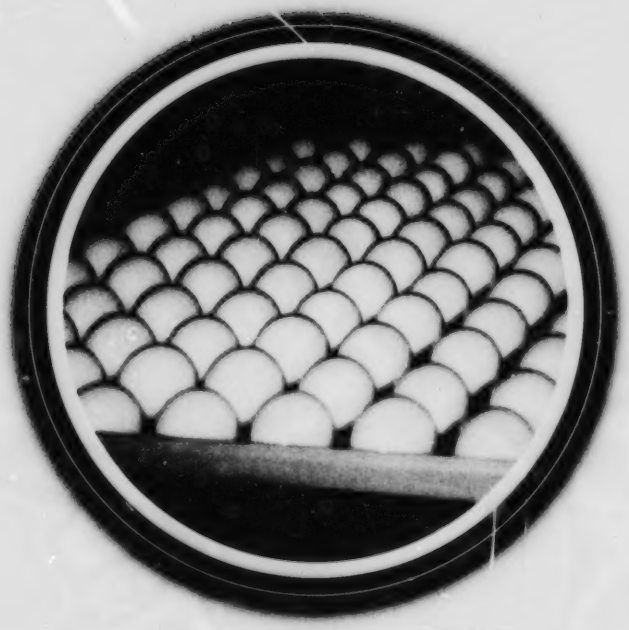
* *Le nombre d'essais visant à détecter la présence de métaux lourds, et les résultats de ces essais sont exclus et ne sont pas présentés à titre de données de conformité. Les* **Règlements** *sur les aliments et drogues donnent les lignes directrices relatives à la limite maximale des résidus (LMR) pour les métaux lourds. Lorsque la quantité de métaux lourds dans un échantillon donné atteint un niveau jugé dangereux, l'expéditeur ou le producteur peuvent faire l'objet d'une prise d'échantillonnage additionnelle et/ou d'une mesure d'application par l'ACIA. On procède également à des essais visant à déceler les métaux lourds en vue d'obtenir un profil d'information pour de futurs plans d'échantillonnage de l'ACIA.*

** *Chaque année, l'approvisionnement en produits frais importés varie selon le pays d'origine, le climat, les conditions économiques et d'autres facteurs. En conséquence, il serait plus révélateur d'étudier les taux de conformité durant un certain nombre d'années, plutôt que d'une année sur l'autre. En 2001-2002, l'ACIA prévoit une réduction du taux de conformité attribuable au fait que les échantillonnages ciblaient des marchandises à risques élevés.*

Chacun des importateurs commerciaux de poisson et de fruits de mer, et ils sont presque 1 000, doit obtenir un permis de l'ACIA et démontrer qu'il utilise des contrôles rigoureux de ses procédés. L'ACIA inspecte les produits du poisson importés et cible les produits ayant un dossier de non-conformité. Les produits importés affichant un bon dossier de conformité font l'objet d'un échantillonnage aléatoire à une fréquence qui varie entre deux pour cent et 15 pour cent, selon le risque associé au produit. L'an dernier, plus de 250 000 tonnes de produits du poisson ont été importés au Canada, et on a trouvé que un pour cent des produits contrevenaient aux lois et règlements. Ces produits ont été confisqués et ils n'ont pu être vendus tant et aussi longtemps que l'on n'a pas prouvé qu'ils étaient devenus conformes, par exemple, au moyen d'un nouvel étiquetage. Dans les cas où il a été impossible de rendre ces produits conformes, on a ordonné qu'ils soient retirés du Canada ou détruits.

L'année dernière, 73 pour cent des produits rejetés l'ont été pour des infractions relatives au poids net, à la composition du produit et à l'étiquetage. Les produits ayant été rejetés pour des motifs de sécurité ont compté pour 13 pour cent de la totalité des rejets. D'autres produits ont été rejetés en raison d'une qualité insatisfaisante. Afin d'aider l'industrie du poisson à obtenir de meilleurs taux de conformité, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives y compris offrir des conseils sur l'étiquetage réglementaire dans des guides, des communiqués, des bulletins d'information, des ateliers sur l'étiquetage ainsi que sur le site Web de l'Agence.

L'ACIA procède à des tests sur les **fruits et légumes canadiens et importés** visant à trouver des résidus chimiques agricoles. L'année dernière, l'ACIA a analysé plus de 13 000 échantillons dans ses laboratoires. En ce qui concerne les produits canadiens, on a trouvé que 98,9 pour cent de tous les échantillons étaient conformes aux lois



et règlements sur les aliments et drogues, tandis que les produits importés l'étaient à 99,7 pour cent. Ces résultats s'inscrivent dans la tendance constatée depuis quatre ans indiquant des taux de conformité qui demeurent élevés (voir le tableau précédent). L'Agence a également testé 135 échantillons de fruits et de légumes frais en fonction des normes de Santé Canada en matière d'irradiation des aliments. On n'a pu déceler aucune trace d'irradiation.

Les inspecteurs de l'ACIA ont procédé à 14 139 inspections de fruits et légumes frais et importés, exportés et expédiés d'une province à l'autre en vue de vérifier des aspects non liés à la salubrité et à la sécurité notamment les normes de qualité, l'emballage et les critères d'étiquetage. Les inspecteurs de l'ACIA ont aussi effectué 16 380 inspections visant à évaluer l'état des produits aux points de destination à titre de preuve de dommages causés aux produits dans des cas de litiges commerciaux. Dans les cas où les inspecteurs de l'ACIA ont consigné un produit, les distributeurs devaient soit jeter, exporter (s'il s'agissait d'un produit d'importation) réemballer, réétiqueter ou reclasser le produit pour faire cesser la consignation.

Le personnel de l'ACIA a procédé à 216 inspections approfondies dans des **établissements de transformation de fruits et de légumes** et a trouvé un taux de conformité de 97,2 pour cent, par comparaison à 95,3 pour cent l'année précédente.

L'ACIA inspecte les **produits transformés canadiens** (fruits, légumes et produits de l'érable) en vue de déterminer leur conformité aux règlements d'étiquetage, de quantité nette, de classement, de norme ou de composition et d'intégrité du contenant. L'an passé, le personnel de l'Agence a procédé à 1 516 de ces inspections et a obtenu un taux de conformité de 82,4 pour cent, par comparaison à un taux de 83,1 l'année précédente.

Les **produits transformés importés** font eux aussi l'objet d'inspections visant à évaluer leur respect des normes de qualité. L'an dernier, l'Agence a effectué 1 555 inspections et a obtenu un taux de conformité de 74,1 pour cent, par comparaison à un taux de 70,2 pour cent l'année d'avant. On travaille à la rédaction d'une nouvelle politique en matière d'importation destinée à encourager les importateurs à mettre en oeuvre un système de gestion de la qualité. Lorsque la nouvelle politique aura été mise en place, on s'attend à une amélioration des taux de conformité pour les produits importés en ce qui concerne l'étiquetage et la qualité.

Pour les **produits laitiers canadiens**, depuis trois ans, les taux de conformité en ce qui concerne la santé, la sécurité et les normes de composition demeurent relativement

[illegible]	[illegible] – 1998-1999 (en %)	[illegible] – 1999-2000 (en %)	[illegible] – 2000-2001 (en %)
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible] – 1998-1999 (en %)	[illegible] – 1999-2000 (en %)	[illegible] – 2000-2001 (en %)
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

élevés. Le taux de conformité en matière d'étiquetage, suivant une tendance amorcée ces dernières années, a été beaucoup plus bas en affichant 79 pour cent. Dans les cas de non-conformité, l'ACIA réagit à chaque infraction en prenant des mesures d'application, y compris en procédant à des rappels de produits au besoin.

Les **produits laitiers importés** au Canada doivent respecter les mêmes dispositions réglementaires que les produits canadiens et sont soumis aux mêmes inspections de produits. L'année dernière, le taux de conformité des produits laitiers importés en ce qui a trait à la salubrité, à la sécurité et aux normes de composition a été de 92 pour cent, par comparaison à un taux de 87 pour cent pour les années précédentes.

En ce qui concerne **le marché canadien et d'exportation des oeufs**, le personnel de l'ACIA a inspecté 70,8 millions de kilogrammes d'oeufs liquides, congelés et déshydratés. Les exportateurs d'oeufs ont demandé à l'ACIA de certifier des produits d'oeufs pour l'exportation dans 22 pays du monde. L'accroissement du nombre de pays importateurs depuis deux ans, alors qu'il n'y avait que six pays, découle des efforts de commercialisation déployés par l'industrie canadienne du traitement des oeufs. Le taux de conformité en ce qui concerne les normes microbiologiques et de qualité a été de 97 pour cent, par comparaison à 92 pour cent en 1998-1999. Au total, 456 millions de douzaines d'oeufs en coquille ont été classés dans les établissements agréés par l'ACIA. Environ 97 pour cent des oeufs échantillonnés ont été trouvés conformes sur le plan de la salubrité, de la qualité et de l'intégrité du produit sur le marché, par comparaison avec 95 pour cent l'année précédente.

Produits laitiers canadiens	Conformité – 1998-1999 (en %)	Conformité – 1999-2000 (en %)	Conformité – 2000-2001 (en %)
Santé, sécurité et normes de composition	96	94	94
Vérification de l'étiquetage	75	73	79
Vérification de la quantité nette	92	92	92

Produits laitiers importés	Conformité – 1998-1999 (en %)	Conformité – 1999-2000 (en %)	Conformité – 2000-2001 (en %)
Santé, sécurité et normes de composition	87	87	92
Vérification de l'étiquetage	70	63	76
Vérification de la quantité nette	85	80	94

élevés. Le taux de conformité en matière d'étiquetage, suivant une tendance amorcée ces dernières années, a été beaucoup plus bas en affichant 79 pour cent. Dans les cas de non-conformité, l'ACIA réagit à chaque infraction en prenant des mesures d'application, y compris en procédant à des rappels de produits au besoin.

Les **produits laitiers importés** au Canada doivent respecter les mêmes dispositions réglementaires que les produits canadiens et sont soumis aux mêmes inspections de produits. L'année dernière, le taux de conformité des produits laitiers importés en ce qui a trait à la salubrité, à la sécurité et aux normes de composition a été de 92 pour cent, par comparaison à un taux de 87 pour cent pour les années précédentes.

En ce qui concerne **le marché canadien et d'exportation des oeufs**, le personnel de l'ACIA a inspecté 70,8 millions de kilogrammes d'oeufs liquides, congelés et déshydratés. Les exportateurs d'oeufs ont demandé à l'ACIA de certifier des produits d'oeufs pour l'exportation dans 22 pays du monde. L'accroissement du nombre de pays importateurs depuis deux ans, alors qu'il n'y avait que six pays, découle des efforts de commercialisation déployés par l'industrie canadienne du traitement des oeufs. Le taux de conformité en ce qui concerne les normes microbiologiques et de qualité a été de 97 pour cent, par comparaison à 92 pour cent en 1998-1999. Au total, 456 millions de douzaines d'oeufs en coquille ont été classés dans les établissements agréés par l'ACIA. Environ 97 pour cent des oeufs échantillonnés ont été trouvés conformes sur le plan de la salubrité, de la qualité et de l'intégrité du produit sur le marché, par comparaison avec 95 pour cent l'année précédente.

Le personnel de l'ACIA a inspecté 1,5 million de kilogrammes de **produits d'oeufs transformés importés**, et a obtenu un taux de conformité de plus de 99,5 pour cent, un résultat similaire à celui de l'année précédente. L'ACIA a inspecté les importations certifiées de produits d'oeufs et a obtenu un taux de conformité élevé depuis quelques années. Un demi-million de boîtes d'oeufs de table importés ont été inspectés, et on a obtenu un taux de conformité de 99,3 pour cent, par comparaison à un taux de 99,8 pour cent l'année précédente. Les expéditions sont inspectées en fonction du respect des normes en matière de santé et sécurité ainsi que de conformité au classement. De plus, les produits sont échantillonnés et vérifiés en vue de détecter la présence de *Salmonella enteritidis*. L'ACIA effectue des enquêtes de suivi pour les produits non conformes en vue de déterminer la source de contamination.

Tous les ans, l'Agence mène des projets en matière de salubrité des aliments fondés sur une évaluation des produits alimentaires à haut risque potentiels. Afin d'identifier les risques potentiels, l'ACIA examine les évaluations des risques réalisées par Santé Canada, analyse les enquêtes en matière de salubrité des aliments, les données sur les aliments ayant fait l'objet de rappels, prend connaissance de l'information diffusée à l'échelle internationale ainsi que des connaissances scientifiques actuelles et évalue le degré de surveillance exercé par l'industrie. Les approches axées sur la gestion des risques sont conçues en vue d'inciter fortement l'industrie à mettre en place des mesures visant à réduire le degré de risques.

Présence de 3-MCPD dans la sauce soya et la sauce d'huîtres

Une étude réalisée sur les sauces soya et d'huîtres en vente sur le marché canadien a donné des résultats comparables à ceux obtenus lors d'une étude semblable effectuée au Royaume-Uni en 1999 au cours de laquelle on avait décelé des niveaux élevés de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) potentiellement carcinogène dans certaines sauces soya et d'huîtres commerciales. En se fondant sur les évaluations des risques pour la santé

de Santé Canada, l'ACIA a collaboré avec l'industrie en vue de mettre en oeuvre les directives provisoires de Santé Canada de 1,0 ppm pour les sauces. Les produits importés a fait l'objet d'une surveillance, les produits douteux ont été soumis à une analyse en laboratoire et tous les produits ont été soumis à des vérifications régulières. Un programme de surveillance séparé a été instauré pour la sauce d'huîtres en tenant compte du programme de permis pour les produits du poisson.

Des enquêtes de suivi en 2000 ont montré que les niveaux de 3-MCPD demeurent réduits dans les sauces soya et d'huîtres. L'ACIA continue d'exercer une surveillance sur les questions liées au 3-MCPD à la fois à l'échelle nationale et internationale.

Projet sur l'eau embouteillée

Les données recueillies au cours des trois dernières années à partir des évaluations ayant été faites chez les fabricants d'eau embouteillée ont montré que l'eau embouteillée au Canada ne pose pas de risque important pour la santé. La découverte récente d'une eau municipale contaminée au Canada a incité l'Agence à resserrer sa surveillance en ce qui concerne la salubrité de l'eau embouteillée.

L'année dernière, parmi 225 établissements d'embouteillage de l'eau, 55 pour cent ont été évalués afin de vérifier leur conformité aux règlements en matière de production,

de conditionnement, de conservation, de mesures d'hygiène et de procédures de contrôle qualité. Moins de 20 pour cent des établissements évalués ont dû procéder à une amélioration de leur documentation de contrôle ou de l'entretien de leur matériel. L'Agence a prélevé 128 échantillons d'eau embouteillée au niveau de l'usine et les a analysés en fonction de normes microbiologiques. Les résultats des laboratoires ont montré que les produits respectaient les normes à 98 pour cent et les activités de suivi sur les autres produits ont entraîné un seul rappel dû à la présence de *Pseudomonas aeroginosa*. Un échantillonnage séparé (148 produits) d'eau embouteillée au Canada et d'eau embouteillée importée prélevé au niveau de la vente au détail s'est révélé satisfaisant.

Étiquetage et contrôle des allergènes dans le secteur de la boulangerie

La présence d'allergènes non déclarés dans les produits de boulangerie peut déclencher chez les personnes allergiques des réactions qui varient de mineures à pouvant entraîner la mort. Même si l'allergène le plus connu est les arachides, il existe plusieurs autres allergènes potentiels comme le soya, le lait et le blé susceptibles d'entraîner des réactions indésirables.

Dans le but de sensibiliser aux allergènes et d'évaluer les mesures de contrôle nécessaires pour réduire le risque de réactions allergiques aux produits de boulangerie, l'ACIA a mené une évaluation au hasard à l'échelle du pays. Des trousses d'information ont été distribuées dans environ 1 200 boulangeries. D'octobre 1999 à juin 2000, 107 évaluations sur place ont été effectuées. Les résultats préliminaires indiquent que dans la majorité du secteur de la boulangerie, on applique activement les règles en matière d'étiquetage et de déclaration des allergènes, mais que des mesures de contrôle additionnelles et plus serrées sont requises. On procède à une analyse plus poussée des données et des suivis sont en cours.

Étiquetage des aliments issus de la biotechnologie

L'ACIA continue de jouer un rôle dans l'élaboration d'une norme nationale volontaire concernant l'étiquetage des aliments issus ou non de la biotechnologie. Cette initiative, commanditée par le Conseil canadien de la distribution alimentaire et administrée par l'Office des normes générales du Canada sera terminée d'ici la fin de l'automne 2001.

Résultat stratégique 1.2 :

Adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique

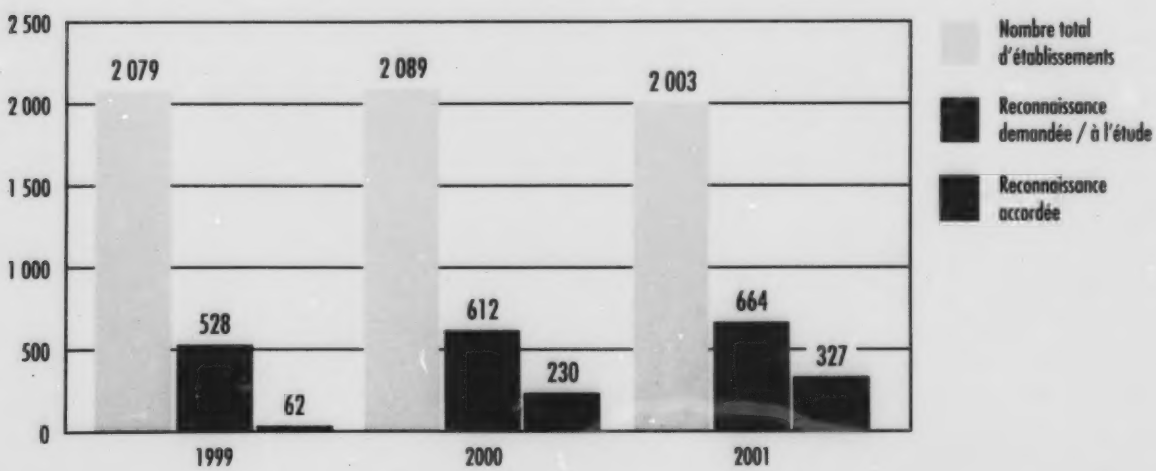
À titre de plus important organe de réglementation canadien à fondement scientifique, l'ACIA joue un rôle de premier plan en favorisant l'utilisation de pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique efficaces et à jour. L'Agence a mis au point des programmes et des initiatives qui encouragent l'industrie à adopter la méthode de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Les principes de gestion des risques d'inspiration scientifique du système HACCP sont de plus en plus reconnus partout dans le monde comme un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments. Par exemple, des pays comme le Japon, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis ont prescrit l'utilisation du système HACCP.

À TITRE DE PLUS IMPORTANT ORGANE DE RÉGLEMENTATION CANADIEN À FONDEMENT SCIENTIFIQUE, L'ACIA JOUE UN RÔLE DE PREMIER PLAN EN FAVORISANT L'UTILISATION DE PRATIQUES DE GESTION DES RISQUES D'INSPIRATION SCIENTIFIQUE EFFICACES ET À JOUR.

Le HACCP exige de l'entreprise de transformation qu'elle détermine les risques liés à la salubrité des aliments ainsi que les points de contrôle critiques dans les procédés de production où des mesures de prévention peuvent être prises afin d'éliminer ces risques. L'entreprise de transformation fixe ensuite les limites extrêmes de ces points critiques, surveille les points étroitement et prend des mesures correctives si les limites sont dépassées. L'ACIA aide l'industrie à personnaliser et à raffiner ses systèmes HACCP, voit à la reconnaissance des systèmes HACCP, et vérifie régulièrement la conformité. L'ACIA assure la mise en application de toutes les exigences réglementaires et les inspecteurs concentrent leur attention sur les secteurs à risque élevé.

L'utilisation du système HACCP contribuera à améliorer continuellement l'industrie et exigera la modernisation des méthodes d'inspection adoptées par les autorités réglementaires. Dans le cas de l'ACIA, cette approche a entraîné des modifications à la législation, aux politiques et à la formation. Par exemple, dans certains cas, comme celui de l'industrie de la transformation du poisson, la législation fédérale exige l'adoption d'une méthode fondée sur le système HACCP. Le **Programme de gestion de la qualité (PGQ)** de l'ACIA s'inspire des principes du HACCP et est obligatoire dans le secteur de la transformation du poisson depuis 1992. Le programme a évolué au fur et à mesure que les connaissances et l'expérience se sont accumulées au sein du personnel de l'industrie et de celui de l'ACIA. L'évolution du PGQ se poursuit et est toujours le résultat d'une collaboration fructueuse entre l'ACIA et l'industrie. L'ACIA a été reconnue à titre de chef de file mondial en ce qui concerne la mise en oeuvre des systèmes obligatoires fondés sur le HACCP dans l'industrie alimentaire. Dans d'autres secteurs, comme ceux de la viande et de la volaille, le système HACCP existe actuellement sur une base volontaire, mais l'ACIA s'emploie à faire en sorte qu'il devienne obligatoire et soit imposé par la loi. Dans d'autres secteurs, comme celui des produits laitiers et des oeufs, l'adoption du système est volontaire pour le moment.

Reconnaissance du PASA



Le **Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)** a été élaboré à l'intention du secteur agroalimentaire. Même s'il est surtout présent dans les établissements de transformation de la viande et de la volaille, le PASA se retrouve également dans les secteurs des produits laitiers, du miel, des oeufs ainsi que des fruits et légumes. Depuis l'introduction du programme, 664 établissements réglementés par le gouvernement fédéral ont demandé à être reconnus dans le cadre du PASA. Jusqu'ici, 327 de ces établissements, soit près de la moitié, ont été agréés par l'ACIA à titre d'utilisateurs du système HACCP (voir le tableau ci-haut). Les démarches à la demande de reconnaissance de l'industrie se sont déroulées à un rythme modeste, et la situation s'explique dans une grande mesure par le fait que le processus est très exigeant en ressources.

L'année dernière, les ressources de l'ACIA se sont concentrées sur l'examen et le renouvellement des plans établis dans le cadre du PASA par les établissements agréés par le gouvernement fédéral ainsi que sur la préparation du terrain en vue de la mise en oeuvre du système HACCP sur une base obligatoire dans les établissements de transformation de la viande agréés par le gouvernement fédéral. Le secteur canadien de la viande a été un précurseur en ce qui concerne la mise en oeuvre volontaire du système HACCP. En 2000-2001, l'ACIA a poursuivi ses démarches avec les secteurs de la viande et de la volaille en vue de trouver la meilleure méthode pour rendre l'utilisation du HACCP obligatoire.

Dans le secteur de la volaille, le **Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV)** a été instauré, à titre de projet pilote, dans huit (13 pour cent) des 64 établissements réglementés par le gouvernement fédéral. Ce chiffre représente l'addition d'un établissement pilote par rapport à l'année précédente. L'ACIA a rédigé une modification au *Règlement sur l'inspection des viandes* visant à fournir une base réglementaire à l'adoption obligatoire du PMIV. La modification au règlement stipule, dans un premier temps, que l'information clé sur l'état de santé des animaux doit être transmise à l'abattoir avant l'expédition des animaux afin que le vétérinaire responsable puisse en prendre connaissance en temps opportun. Ce procédé établira un lien précieux avec les programmes de salubrité à la ferme en cours de mise en oeuvre. Les négociations se poursuivent avec le Département de l'Agriculture américain concernant l'équivalent du PIMV.

La surveillance constante exercée par les inspecteurs de l'ACIA qui travaille sur le terrain pour les divers projets pilotes du PIMV continue de démontrer que les employés de l'industrie ayant été formés et accrédités à titre de « détecteurs d'anomalies » sont aussi efficaces pour déceler et éliminer les carcasses présentant des anomalies que les inspecteurs de l'ACIA. Par ailleurs, les tests microbiologiques montrent que le PIMV offre le même niveau de garantie que les méthodes d'inspection traditionnelles.

L'industrie de la transformation du poisson adopte aussi graduellement des pratiques de gestion des risques d'inspiration scientifique avec la mise en place des **Programmes de gestion de la qualité des importations (PGQI)** du poisson et des produits du poisson. Dans le cadre des PGQI, certains importateurs de produits du poisson assument volontairement la responsabilité additionnelle de voir à la conformité aux lois et règlements du gouvernement fédéral. Ces importateurs doivent élaborer et mettre en oeuvre un plan de gestion de la qualité détaillé qui documente un contrôle satisfaisant, non seulement de la distribution des produits, mais également de la salubrité et de la qualité. Le plan du PGQI d'un importateur doit avoir été approuvé par l'ACIA avant sa mise en oeuvre. L'année dernière, 16 importateurs se sont prévalus du PGQI, ce qui représente une hausse par rapport aux 11 importateurs de l'année précédente. Le personnel de l'ACIA a procédé à 11 vérifications de la conformité des PGQI au cours de l'exercice 2000-2001. Dans les cas où l'on décelait des problèmes de non-conformité, les importateurs devaient présenter des plans de

mesures correctives qui étaient évalués et soumis à l'approbation du personnel de l'ACIA. L'Agence procédait par la suite à des activités de suivi de vérification visant à confirmer que les mesures avaient été appliquées.

En septembre 2000, afin de démontrer l'engagement du gouvernement du Canada en matière de salubrité des aliments, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a annoncé que le gouvernement fédéral accordait à même le Fonds canadien d'adaptation et de développement rural (FCADR) une subvention de 11,4 millions de dollars au Programme canadien d'adaptation à la salubrité alimentaire (PCASA). L'ACIA administre le programme et fournit également le soutien scientifique et technique aux industries qui en font la demande et au programme lui-même. Le PCASA partage les coûts des activités de l'industrie alimentaire qui aideront les associations ou regroupements nationaux participant directement ou indirectement à la production, à la commercialisation, à la distribution et à la préparation des aliments, à dresser des stratégies de gestion des risques, à élaborer des moyens et à développer des systèmes visant à améliorer la salubrité des aliments « de la ferme à l'assiette » d'après les principes HACCP. Le programme se déroule en deux étapes : la Phase I, qui vise les activités ayant trait à la conception et à l'élaboration de stratégies et de systèmes en matière de salubrité des aliments, et la Phase II, qui se concentre sur la mise en oeuvre de ces stratégies.

Le PCASA vient compléter les efforts de l'ACIA visant à améliorer et à perfectionner continuellement les méthodes utilisées au Canada en matière de salubrité des aliments en s'appuyant sur des principes scientifiques et sur ceux du HACCP, notamment avec le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments et le Programme de gestion de la qualité. Le PCASA a été conçu par l'ACIA en consultation avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et des intervenants de l'industrie. Le PCASA fait également le lien avec une autre initiative du PCADR en matière de salubrité des aliments, le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) qui porte sur la salubrité des aliments « de la ferme à l'assiette ». Le PCSAF est un partenariat entre le gouvernement fédéral et l'industrie qui encourage les associations nationales de produits primaires à élaborer des stratégies et des moyens permettant aux producteurs de mettre en pratique des projets de salubrité des aliments à la ferme fondés sur les principes du HACCP. Le programme est administré par la Fédération canadienne de l'agriculture, mais l'ACIA fournit le soutien scientifique et technique.

En participant au PCASA et au PCSAF, l'ACIA démontre son engagement continu à l'égard de la salubrité des aliments sur l'ensemble du continuum alimentaire, de la production primaire jusqu'à la vente au détail, en passant par les secteurs de soutien et par toutes les catégories de produits.

Résultat stratégique 1.3 :

Règlement efficace et opportun des crises ou incidents liés à la salubrité des aliments

En situation d'urgence, le but principal de l'Agence est de protéger les consommateurs. Parmi les risques auxquels sont exposés les consommateurs, il y a les concentrations dangereuses de contaminants microbiologiques, de substances étrangères ou de contaminants chimiques, ou encore les cas d'allergènes qui n'ont pas été déclarés sur les étiquettes des produits alimentaires. Dans le cadre de leur travail courant, les employés de l'Agence enquêtent sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et répondent aux demandes de renseignements sur la salubrité des aliments. L'année dernière, l'ACIA a reçu plus de 2 200 plaintes de consommateurs et de l'industrie. L'Agence joue un rôle important dans les activités d'enquête et de dépistage des produits alimentaires potentiellement dangereux et effectue des épreuves en laboratoire pour étayer les enquêtes sur la salubrité des aliments.

À l'ACIA, le Bureau de la salubrité des aliments et des rappels d'aliments (BSARA) est chargé de coordonner les interventions dans les situations d'urgence alimentaire,

y compris d'informer le public lorsqu'il y a des rappels. L'équipe d'intervention d'urgence de l'ACIA est constamment prête à intervenir 24 heures par jour, sept jours par semaine. Bien que ce soit le rôle de l'industrie de procéder au rappel d'un produit alimentaire de façon opportune et efficace, l'Agence vérifie l'efficacité du rappel. Les inspecteurs de l'ACIA font des vérifications en vue d'obtenir l'assurance que le produit ayant fait l'objet d'un rappel ne se trouve plus sur le marché.

L'année dernière, 370 rappels[3] ont été administrés par le BSARA par rapport à 243 l'année précédente. De ce nombre, 80 rappels ont été effectués par suite de l'adoption d'une nouvelle méthode d'analyse des protéines du lait non déclarées. Les protéines du lait non déclarées avaient fait l'objet de seulement 11 rappels l'année d'avant.

Dans 97 pour cent des situations de rappel, l'Agence a informé le public dans les 24 heures suivant la décision de procéder à un rappel, ce qui représente une diminution de un pour cent par rapport à l'année précédente. Il y a eu deux incidents ayant entraîné cinq rappels au cours desquels les avis n'ont pas été émis dans les 24 heures parce que l'on a eu besoin de renseignements additionnels sur les caractéristiques des produits et sur leur distribution.

On peut trouver de l'information sur les rappels des aliments sur le site Web de l'ACIA à www.inspection.gc.ca. Il est possible également de recevoir directement par courriel des avis de rappel des aliments en suivant les instructions d'abonnement sur le site Web.

Résultat stratégique 1.4 :

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments

Avant l'exportation, un certain nombre de pays étrangers exigent de l'ACIA qu'elle certifie comme quoi le produit exporté satisfait à leurs exigences. Par exemple, en ce qui concerne la **viande et la volaille** destinées à l'exportation, le personnel de l'ACIA procède à des inspections visant à déterminer si ces produits sont conformes aux normes canadiennes en matière de salubrité et de qualité, et, dans certains cas, à confirmer si des exigences additionnelles imposées par les pays importateurs sont respectées. L'année dernière, le personnel de l'Agence a inspecté 1 480 827 tonnes de viande destinée à l'exportation dans plus de 100 pays. Bien que le taux de rejet ne soit pas disponible pour le moment pour toutes ces exportations, le taux de rejet pour les exportations à destination des États-Unis a été de 0,12 pour cent. Ce taux correspond au taux de rejet généralement assez faible relevé en 1999.

Exportations de viande : Rejet par l'importateur ou par les autorités du pays importateur

	1998	1999	2000*
Volume (en tonnes)	1 138 264	1 223 520	1 480 827
Taux calculé en poids (en tonnes)	1 602	341	s/o
Taux de rejet (en %)	0,07	0,03	s/o

* *Les systèmes d'information de l'ACIA sont actuellement en développement en raison du passage à l'an 2000.*

[3] *Afin de garantir l'uniformité à l'échelle nationale, l'ACIA a procédé à de légères modifications de sa méthode de calcul des rappels.*

y compris d'informer le public lorsqu'il y a des rappels. L'équipe d'intervention d'urgence de l'ACIA est constamment prête à intervenir 24 heures par jour, sept jours par semaine. Bien que ce soit le rôle de l'industrie de procéder au rappel d'un produit alimentaire de façon opportune et efficace, l'Agence vérifie l'efficacité du rappel. Les inspecteurs de l'ACIA font des vérifications en vue d'obtenir l'assurance que le produit ayant fait l'objet d'un rappel ne se trouve plus sur le marché.

L'année dernière, 370 rappels ont été administrés par le BSARA par rapport à 243 l'année précédente. De ce nombre, 80 rappels ont été effectués par suite de l'adoption d'une nouvelle méthode d'analyse des protéines du lait non déclarées. Les protéines du lait non déclarées avaient fait l'objet de seulement 11 rappels l'année d'avant.

Dans 97 pour cent des situations de rappel, l'Agence a informé le public dans les 24 heures suivant la décision de procéder à un rappel, ce qui représente une diminution de un pour cent par rapport à l'année précédente. Il y a eu deux incidents ayant entraîné cinq rappels au cours desquels les avis n'ont pas été émis dans les 24 heures parce que l'on a eu besoin de renseignements additionnels sur les caractéristiques des produits et sur leur distribution.

On peut trouver de l'information sur les rappels des aliments sur le site Web de l'ACIA à www.inspection.gc.ca. Il est possible également de recevoir directement par courriel des avis de rappel des aliments en suivant les instructions d'abonnement sur le site Web.

Résultat stratégique 1.4 :

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de salubrité des aliments

Avant l'exportation, un certain nombre de pays étrangers exigent de l'ACIA qu'elle certifie comme quoi le produit exporté satisfait à leurs exigences. Par exemple, en ce qui concerne la **viande et la volaille** destinées à l'exportation, le personnel de l'ACIA procède à des inspections visant à déterminer si ces produits sont conformes aux normes canadiennes en matière de salubrité et de qualité, et, dans certains cas, à confirmer si des exigences additionnelles imposées par les pays importateurs sont respectées. L'année dernière, le personnel de l'Agence a inspecté 1 480 827 tonnes de viande destinée à l'exportation dans plus de 100 pays. Bien que le taux de rejet ne soit pas disponible pour le moment pour toutes ces exportations, le taux de rejet pour les exportations à destination des États-Unis a été de 0,12 pour cent. Ce taux correspond au taux de rejet généralement assez faible relevé en 1999.

	1998	1999	2000*
Volume (en tonnes)	1 126 584	1 203 528	1 480 827
Rejet calculé au poids (en tonnes)	1 042	341	n/a
Taux de rejet (en %)	0,09	0,03	n/a

** Les systèmes d'information de l'ACIA sont actuellement en développement en raison du passage à l'an 2000.*

Afin de garantir l'uniformité à l'échelle nationale, l'ACIA a procédé à de légères modifications de sa méthode de calcul des rappels.

Les **produits laitiers** canadiens sont également exportés dans de nombreux pays du monde entier. L'ACIA a mis en place de nouvelles procédures relatives à l'exportation des produits laitiers l'année dernière. Sur le nombre d'expéditions présentées aux inspecteurs de l'Agence l'année passée, 76 pour cent étaient en conformité avec la documentation de l'exportateur et ont obtenu le certificat d'exportation. Les expéditions non conformes ont fait l'objet de mesures correctives et ont finalement obtenu le certificat d'exportation. L'Agence prévoit que le taux de conformité s'améliorera au fur et à mesure que les exportateurs apprendront à appliquer les nouvelles procédures.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

L'ACIA voit continuellement à l'application d'accords relatifs à divers groupements de producteurs spécialisés qui permettent de sensibiliser les industries et les gouvernements étrangers et d'améliorer leurs connaissances des exigences canadiennes en matière d'importation ainsi que les connaissances des exportateurs canadiens de celles des gouvernements étrangers. L'année passée, L'ACIA a effectué un certain nombre d'activités ayant trait au maintien et au perfectionnement d'un accord intervenu entre la Communauté européenne et le gouvernement du Canada sur les mesures sanitaires visant à protéger la santé publique et celle des animaux dans le commerce des animaux vivants et des produits d'origine animale. Ces activités comprenaient notamment une réunion du Conseil de gestion mixte ainsi qu'un examen du Système de la Communauté européenne.

Par ailleurs, un certain nombre d'activités ont été entreprises par des groupements de producteurs spécialisés. Ainsi, aux États-Unis, la *Food and Drug Administration* (USFDA) a procédé à l'examen du Système canadien de contrôle et d'inspection des produits du poisson dans le cadre de l'élaboration d'un accord entre les deux pays visant les produits du poisson.

En 2001, l'ACIA et la FDA ont mis un point final au Plan d'action Canada-É.-U. sur la salubrité des aliments. Le Plan d'action vise à améliorer la connaissance réciproque des organismes de réglementation des deux pays en vue de protéger les consommateurs. Grâce à une coopération plus intensive, l'ACIA et la FDA espèrent améliorer leur efficacité dans leurs interventions visant à protéger les consommateurs contre les risques liés à la salubrité des aliments dans les deux pays et espèrent réaliser des économies dans leurs systèmes régissant les échanges commerciaux bilatéraux. Par la suite, on a amorcé l'étape suivante dans cette direction avec la signature d'un accord sur le Plan d'action sur les contaminants microbiologiques. Ce plan d'action repose sur le partage de renseignements précis et sur la collaboration en matière de réglementation en ce qui concerne les échanges commerciaux bilatéraux pour de nombreux fruits et légumes. L'élargissement de ce plan d'action en vue d'inclure d'autres secteurs de produits est hautement prioritaire pour l'ACIA.

L'ACIA collabore avec de nombreux autres pays à l'élaboration de normes communes, de codes de pratique et d'autres recommandations. La Commission du Codex Alimentarius, l'organisation de normalisation désignée à l'échelle internationale en matière de salubrité des aliments, est un forum important où l'on peut discuter des normes et des codes de pratique reconnus dans le monde entier en matière de salubrité des aliments. L'année dernière, l'ACIA a collaboré étroitement avec Santé Canada ainsi qu'avec d'autres ministères en vue de représenter le Canada au sein de 24 comités du

Codex. Le personnel de l'Agence a assumé le rôle de chef de délégation pour neuf de ces comités, y compris le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et le Comité sur le poisson et les produits du poisson. Le Canada est le pays hôte du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments et a présidé la réunion. Récemment, des lignes directrices internationales ont été adoptées concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des produits alimentaires biologiques. De plus, l'ACIA dirige toujours un groupe de travail chargé de préciser davantage la ligne directrice concernant l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie.

L'année dernière, des représentants de l'ACIA ont poursuivi leur participation à des groupes de travail internationaux chargés d'élaborer les normes du Codex. Par exemple, l'ACIA dirige la rédaction du Code international sur les pratiques d'hygiène pour la production primaire et le conditionnement des fruits et légumes frais, et a apporté une contribution importante à la rédaction d'un code de pratique provisoire pour le poisson et les produits du poisson.

L'ACIA, en partenariat avec des intervenants gouvernementaux et non gouvernementaux, exerce une surveillance et intervient sur les nouvelles questions pertinentes pour nos secteurs d'activité de manière proactive. Par exemple, l'Agence collabore avec les missions canadiennes à l'étranger en vue de surveiller les activités en matière de réglementation et de faire des commentaires avant que l'on mette un point final aux règlements.

Des processus officiels sont en place afin de se tenir au courant des changements apportés aux règlements et aux normes. En effet, lorsqu'un pays étranger projette d'adopter ou de modifier une mesure sanitaire ou phytosanitaire visant des aliments, des animaux ou des produits d'origine végétale, ce pays doit en aviser les autres membres de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Cet avis est transmis au moyen d'un processus administré par le secrétariat de l'OMC. En 2000-2001, l'ACIA a reçu et examiné 668 de ces avis.

Résultat stratégique 1.5 :
Activités visant à décourager le recours à des pratiques trompeuses

En 2000-2001, l'ACIA a entrepris un certain nombre d'initiatives visant à protéger les consommateurs contre les pratiques trompeuses des commerçants en établissant et en appliquant des normes relatives à l'exactitude de l'information sur les produits alimentaires figurant sur les produits canadiens et importés. Les inspecteurs de l'Agence ont continué de cibler les produits et les établissements à haut risque. Voici des exemples des projets menés par l'ACIA.

Projet sur la falsification de l'huile d'olive

L'huile d'olive est un produit coûteux qui peut facilement être dilué ou auquel on peut facilement ajouter une huile de moins bonne qualité. Des essais de laboratoire complexes et coûteux sont nécessaires en vue de détecter cette pratique illégale. Ces cinq dernières années, il y a eu 14 actions en justice pour falsification de l'huile d'olive, et cinq de ces poursuites sont toujours devant les tribunaux. Bien que les analyses en laboratoire confirment que le taux d'infraction diminue, il y a toujours place à l'amélioration.

Projet sur la dinde fraîche

L'année dernière, avant Noël, l'ACIA a amorcé un projet qui visait certains points de vente au détail et des usines de transformation de la volaille qui offraient ou distribuaient des dindes entières et d'autres volailles entières étiquetées ou commercialisées comme étant des produits frais. L'Agence visait à déterminer si le produit était réellement frais ou s'il avait été décongelé, et s'il avait été congelé au préalable, elle prenait des mesures en conséquence.

Par la suite, le personnel de l'ACIA a visité 82 magasins dans toute la province de l'Ontario (61 magasins de chaînes d'alimentation et 21 magasins de détail indépendants) et a inspecté plus de 200 lots de dindes.

Projet sur la falsification de l'huile d'olive

Année	Taux d'infraction (en %)	Nbre d'échantillons
1997-1998	44	92
1998-1999	19	78
1999-2000	12	84
2000-2001	7	27*

* *Résultats partiels.*

On a trouvé que 55 dindes étaient congelées ou à demi-congelées. Au total, six fournisseurs ont été reconnus coupables de non-conformité. Des mesures correctives ont été mises en place et un suivi a été effectué auprès des producteurs et des fournisseurs non conformes.

Lors d'un exercice semblable, effectué avant la fête de Pâques suivante, le personnel de l'ACIA a rendu visite à 96 magasins en vue d'inspecter 176 lots de dindes. Seulement l'un d'entre eux s'est révélé non conforme.

Mesures d'application

Il existe plusieurs mesures d'application et de conformité à la disposition de l'Agence en vue de réagir à la non-conformité aux lois et règlements. Les poursuites sont recommandées pour toutes les infractions commises en vertu des lois et règlements administrés ou mis à exécution par l'ACIA, sauf lorsque, conformément à la Politique d'application et de conformité, il est déterminé que l'on peut obtenir la conformité à l'aide de moyens plus appropriés, selon les circonstances particulières. Les mesures prises par l'Agence comprennent notamment une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait d'un permis ou d'un enregistrement, le retour du produit à son pays d'origine, la restriction des déplacements ou l'interdiction de déplacer le produit ou encore l'élimination du produit saisi.

Lorsqu'ils recommandent une mesure d'application ou de conformité, les fonctionnaires de l'ACIA prennent en considération ce qui suit :

- la Politique d'application et de conformité de l'ACIA;
- la Politique du procureur général du Canada en matière de poursuites pénales;
- le mandat de l'ACIA en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux;
- la gravité de l'infraction établie en fonction des préjudices éventuels, de l'intention de nuire, du degré de négligence, de l'historique de non-conformité et d'autres circonstances atténuantes ou aggravantes.

Lorsque l'on a déterminé quelles sont les mesures les plus appropriées, l'ACIA recommande au service des poursuites du ministère de la Justice d'entreprendre des actions en justice. On adopte la même procédure en ce qui concerne le respect de la santé des animaux et la protection des végétaux.

En 2000-2001, l'ACIA a mené 224 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection du poisson*, la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'inspection des viandes*. Quarante-cinq poursuites ont été entamées et ont débouché sur 25 condamnations pour des infractions telles la vente d'un produit ayant été étiqueté de façon mensongère, tendancieuse ou trompeuse, l'importation d'un poisson sans détenir un permis d'importation et le déplacement d'un produit confisqué sans en avoir reçu l'autorisation. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 211 950 $.

Année	Taux d'infraction (en %)	N. d'échantillons
1997-1998	44	92
1998-1999	19	78
1999-2000	12	84
2000-2001	7	27*

* *Résultats partiels*

On a trouvé que 55 dindes étaient congelées ou à demi-congelées. Au total, six fournisseurs ont été reconnus coupables de non-conformité. Des mesures correctives ont été mises en place et un suivi a été effectué auprès des producteurs et des fournisseurs non conformes.

Lors d'un exercice semblable, effectué avant la fête de Pâques suivante, le personnel de l'ACIA a rendu visite à 96 magasins en vue d'inspecter 176 lots de dindes. Seulement l'un d'entre eux s'est révélé non conforme.

Mesures d'application

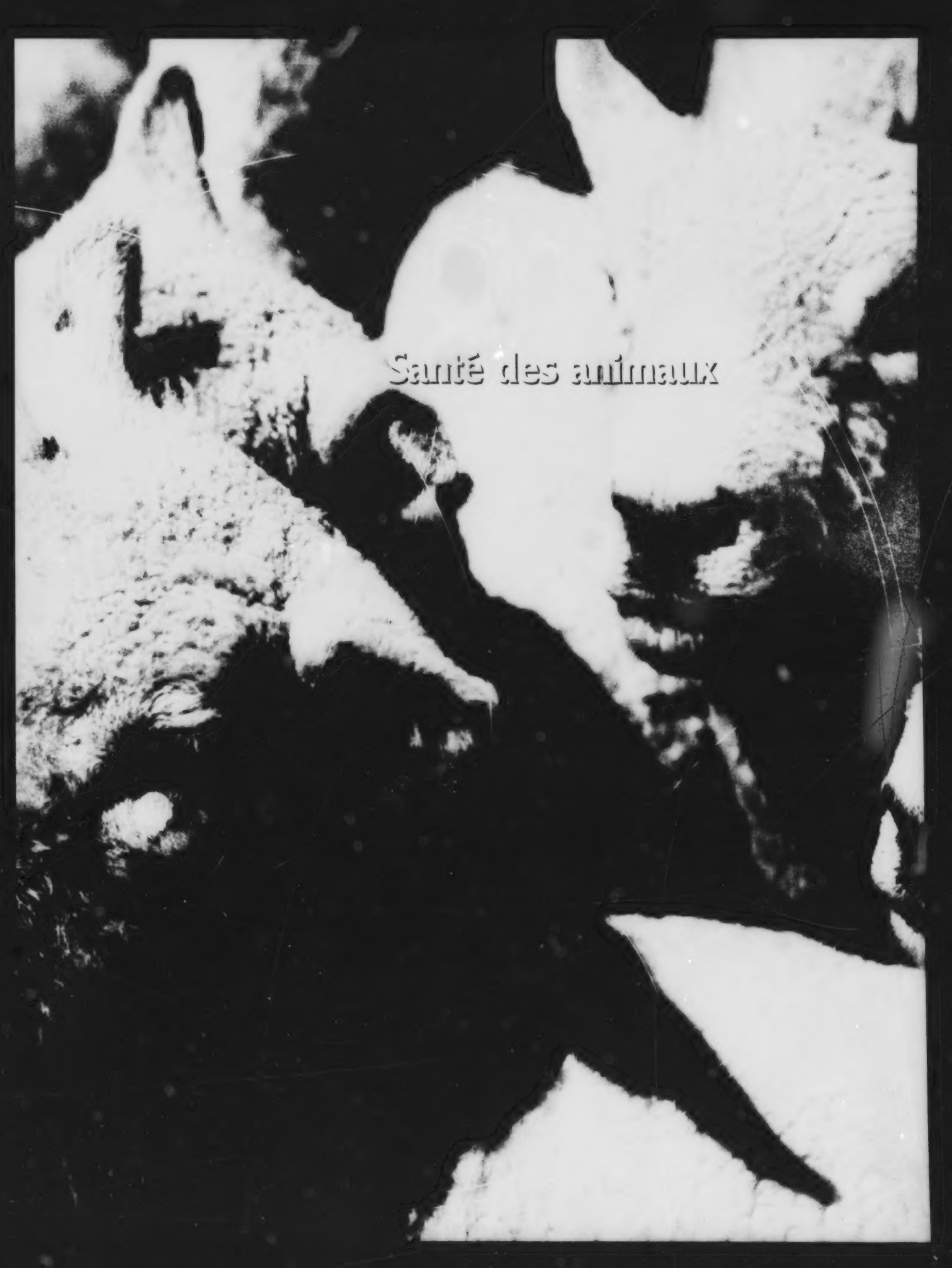
Il existe plusieurs mesures d'application et de conformité à la disposition de l'Agence en vue de réagir à la non-conformité aux lois et règlements. Les poursuites sont recommandées pour toutes les infractions commises en vertu des lois et règlements administrés ou mis à exécution par l'ACIA, sauf lorsque, conformément à la Politique d'application et de conformité, il est déterminé que l'on peut obtenir la conformité à l'aide de moyens plus appropriés, selon les circonstances particulières. Les mesures prises par l'Agence comprennent notamment une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait d'un permis ou d'un enregistrement, le retour du produit à son pays d'origine, la restriction des déplacements ou l'interdiction de déplacer le produit ou encore l'élimination du produit saisi.

Lorsqu'ils recommandent une mesure d'application ou de conformité, les fonctionnaires de l'ACIA prennent en considération ce qui suit :

- la Politique d'application et de conformité de l'ACIA;
- la Politique du procureur général du Canada en matière de poursuites pénales;
- le mandat de l'ACIA en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux;
- la gravité de l'infraction établie en fonction des préjudices éventuels, de l'intention de nuire, du degré de négligence, de l'historique de non-conformité et d'autres circonstances atténuantes ou aggravantes.

Lorsque l'on a déterminé quelles sont les mesures les plus appropriées, l'ACIA recommande au service des poursuites du ministère de la Justice d'entreprendre des actions en justice. On adopte la même procédure en ce qui concerne le respect de la santé des animaux et la protection des végétaux.

En 2000-2001, l'ACIA a mené 224 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection du poisson*, la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'inspection des viandes*. Quarante-cinq poursuites ont été entamées et ont débouché sur 25 condamnations pour des infractions telles la vente d'un produit ayant été étiqueté de façon mensongère, tendancieuse ou trompeuse, l'importation d'un poisson sans détenir un permis d'importation et le déplacement d'un produit confisqué sans en avoir reçu l'autorisation. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 211 950 $.


Santé des animaux

3.4 Santé des animaux

Engagement clé

Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains

Les ressources animales du Canada — y compris la volaille, le bétail, les porcs et les moutons — contribuent de façon importante à l'économie du pays et à la qualité de vie des Canadiens. Ces animaux sont à la base des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande qui représentent le plus important secteur unique de l'industrie de la transformation des aliments. L'existence de millions de Canadiens dépend, directement et indirectement, des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande.

L'ACIA mène un certain nombre d'activités essentielles pour protéger les ressources animales du Canada. Par exemple, l'Agence s'emploie à arrêter l'entrée des maladies animales exotiques au Canada aux points frontaliers internationaux. Étant donné la menace croissante que représentent les maladies animales exotiques, et en particulier la fièvre aphteuse, cette responsabilité est plus importante que jamais auparavant. Les experts estiment qu'une flambée de fièvre aphteuse au Canada pourrait entraîner des pertes de milliards de dollars et toucher un grand nombre de Canadiens, des producteurs de bétail aux consommateurs.

Dépenses totales (en millions de $) :	**80,0 $**
Recettes provenant des frais d'utilisation (en millions de $) :	**8,0 $**
Ressources humaines : (ÉTP = équivalents temps plein)	**835 ÉTP**

- **Santé des animaux**
- **Aliments**

Les efforts de l'ACIA en vue de réduire ces risques nécessitent toujours un important engagement au niveau des ressources, surtout lorsque des circonstances à l'échelle internationale exigent que l'on redouble de vigilance et que l'on renforce les mesures de protection.

Au Canada, l'Agence surveille ou éradique les maladies animales, réglemente la production d'aliments pour animaux, et grâce à ses activités d'essais et de surveillance, elle contribue à prévenir la transmission des maladies

En 1999, au Canada, il y avait plus de 12 millions de têtes de bétail, 12 millions de porcs et 600 000 moutons sur plus de 30 000 fermes.

animales aux humains. De plus, l'ACIA exerce une surveillance sur les entreprises qui effectuent le déplacement d'animaux à l'échelle internationale ou du Canada afin de déterminer si elles se conforment aux règlements relatifs au transport sans cruauté des animaux.

Réalisations

Résultat stratégique 2.1 :

Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées

Contrôle de l'introduction des maladies animales réglementées

Le personnel de l'ACIA, avec l'aide de celui de l'Agence des douanes et du revenu du Canada (ADRC), inspecte les animaux importés aux points frontaliers internationaux. Au besoin, l'Agence procède à des essais et à des mises en quarantaine, ordonne le retour des animaux dans leur pays d'origine ou encore la destruction des animaux infectés.

Étant donné l'importance du volume des importations, protéger le pays contre l'entrée des maladies représente un formidable défi. L'année dernière seulement, le Canada a importé 31 millions d'animaux et 200 000 embryons et doses de sperme. De plus, 210 000 bovins d'engraissement ont été importés des États-Unis. Ce chiffre représente une augmentation de 30 000 par rapport à l'année précédente grâce aux précisions apportées au programme de restrictions sur les bovins d'engraissement. Ces précisions pourraient contribuer à rationaliser les méthodes d'importation et d'inspection des deux côtés de la frontière canada-américaine, tout en continuant de protéger la situation du Canada à titre de pays exempt de maladies.

Sur les 31 millions d'animaux importés, 225 000 (0,7 pour cent) furent mis en quarantaine, par comparaison avec 142 000 l'année d'avant. De plus, on a refusé l'entrée au Canada à 1 000 animaux (0,003 pour cent).

Liste A

- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- fièvre catarrhale maligne du mouton
- maladie vésiculaire du porc
- peste porcine africaine
- variole ovine et variole caprine

Liste B

- anthrax
- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysticercose bovine
- encéphalopathie bovine spongiforme

Pour la liste complète, voir www.oie.int

Bien que le nombre d'animaux auxquels on a refusé l'entrée a été plus élevé que l'année précédente, le nombre total est demeuré très petit, ce qui montre que les mesures de contrôle à l'importation du Canada sont conformes aux normes internationales et respectées par les exportateurs.

En vertu de la *Loi sur la santé des animaux*, quiconque assume la responsabilité des soins ou de la surveillance d'un animal doit signaler la présence ou la possibilité de l'existence d'une maladie à notification obligatoire à l'ACIA. Sur les 32 maladies énumérées par l'ACIA qui doivent être signalées si l'on soupçonne ou diagnostique leur présence, 24 sont exotiques pour le bétail indigène canadien. Il existe des programmes de prévention et d'éradication pour les autres maladies de la liste.

Étant donné que le Canada est l'un des 150 pays membres de l'Office International des Épizooties (OIE), l'organisme international de normalisation dans le domaine de la santé des animaux, l'ACIA doit présenter chaque année à l'OIE

3.4 Santé des animaux

Engagement clé

Protéger la santé des animaux et prévenir la transmission de leurs maladies aux humains

Les ressources animales du Canada — y compris la volaille, le bétail, les porcs et les moutons — contribuent de façon importante à l'économie du pays et à la qualité de vie[5] des Canadiens. Ces animaux sont à la base des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande qui représentent le plus important secteur unique de l'industrie de la transformation des aliments. L'existence de millions de Canadiens dépend, directement et indirectement, des industries des produits laitiers, de la viande et des produits de la viande.

L'ACIA mène un certain nombre d'activités essentielles pour protéger les ressources animales du Canada. Par exemple, l'Agence s'emploie à arrêter l'entrée des maladies animales exotiques au Canada aux points frontaliers internationaux. Étant donné la menace croissante que représentent les maladies animales exotiques, et en particulier la fièvre aphteuse, cette responsabilité est plus importante que jamais auparavant. Les experts estiment qu'une flambée de fièvre aphteuse au Canada pourrait entraîner des pertes de milliards de dollars et toucher un grand nombre de Canadiens, des producteurs de bétail aux consommateurs.

Estimation des ressources entrant dans la production pour le secteur d'activité, 2000-2001

Programmes de santé pour les animaux

Les efforts de l'ACIA en vue de réduire ces risques nécessitent toujours un important engagement au niveau des ressources, surtout lorsque des circonstances à l'échelle internationale exigent que l'on redouble de vigilance et que l'on renforce les mesures de protection.

Au Canada, l'Agence surveille ou éradique les maladies animales, réglemente la production d'aliments pour animaux, et grâce à ses activités d'essais et de surveillance, elle contribue à prévenir la transmission des maladies

[5] *En 1999, au Canada, il y avait plus de 12 millions de têtes de bétail, 12 millions de porcs et 600 000 moutons sur plus de 30 000 fermes.*

animales aux humains. De plus, l'ACIA exerce une surveillance sur les entreprises qui effectuent le déplacement d'animaux à l'échelle internationale ou du Canada afin de déterminer si elles se conforment aux règlements relatifs au transport sans cruauté des animaux.

Réalisations

Résultat stratégique 2.1 :
Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada des maladies animales réglementées

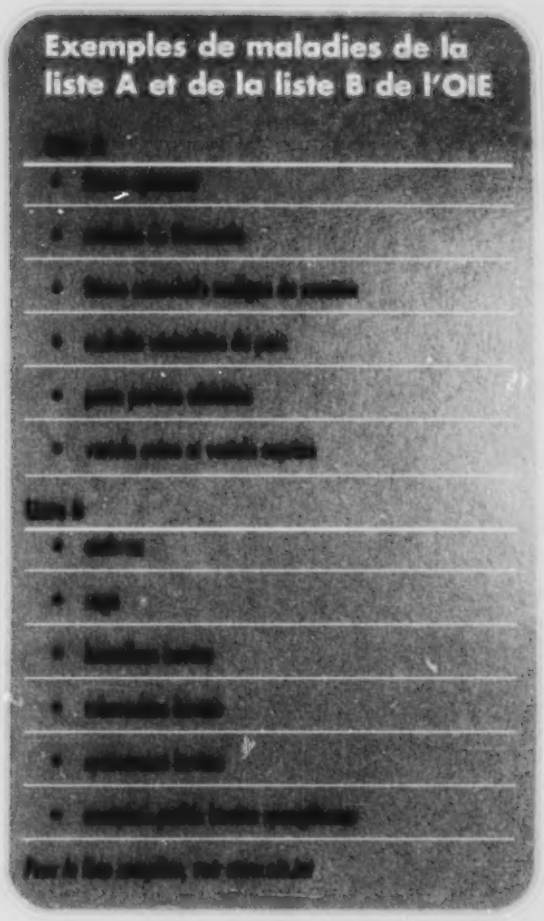
Contrôle de l'introduction des maladies animales réglementées

Le personnel de l'ACIA, avec l'aide de celui de l'Agence des douanes et du revenu du Canada (ADRC), inspecte les animaux importés aux points frontaliers internationaux. Au besoin, l'Agence procède à des essais et à des mises en quarantaine, ordonne le retour des animaux dans leur pays d'origine ou encore la destruction des animaux infectés.

Étant donné l'importance du volume des importations, protéger le pays contre l'entrée des maladies représente un formidable défi. L'année dernière seulement, le Canada a importé 31 millions d'animaux et 200 000 embryons et doses de sperme. De plus, 210 000 bovins d'engraissement ont été importés des États-Unis. Ce chiffre représente une augmentation de 30 000 par rapport à l'année précédente grâce aux précisions apportées au programme de restrictions sur les bovins d'engraissement. Ces précisions pourraient contribuer à rationaliser les méthodes d'importation et d'inspection des deux côtés de la frontière canada-américaine, tout en continuant de protéger la situation du Canada à titre de pays exempt de maladies.

Sur les 31 millions d'animaux importés, 225 000 (0,7 pour cent) furent mis en quarantaine, par comparaison avec 142 000 l'année d'avant. De plus, on a refusé l'entrée au Canada à 1 000 animaux (0,003 pour cent).

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE



Bien que le nombre d'animaux auxquels on a refusé l'entrée a été plus élevé que l'année précédente, le nombre total est demeuré très petit, ce qui montre que les mesures de contrôle à l'importation du Canada sont conformes aux normes internationales et respectées par les exportateurs.

En vertu de la *Loi sur la santé des animaux*, quiconque assume la responsabilité des soins ou de la surveillance d'un animal doit signaler la présence ou la possibilité de l'existence d'une maladie à notification obligatoire à l'ACIA. Sur les 32 maladies énumérées par l'ACIA qui doivent être signalées si l'on soupçonne ou diagnostique leur présence, 24 sont exotiques pour le bétail indigène canadien. Il existe des programmes de prévention et d'éradication pour les autres maladies de la liste.

Étant donné que le Canada est l'un des 150 pays membres de l'Office International des Épizooties (OIE), l'organisme international de normalisation dans le domaine de la santé des animaux, l'ACIA doit présenter chaque année à l'OIE

L'EBS N'A PAS ÉTÉ DÉPISTÉE AU CANADA DEPUIS 1993, ALORS QU'UN CAS UNIQUE AVAIT ÉTÉ DÉCLARÉ CHEZ UNE VACHE IMPORTÉE; TOUTEFOIS, L'ACIA CONTINUE DE SE MONTRER VIGILANTE EN APPLIQUANT UN PROGRAMME DE PRÉVENTION ACTIF ET INTENSIFIÉ.

son rapport sur la situation de notre pays pour ce qui est des maladies animales. L'Office considère que les maladies figurant sur la Liste A sont celles qui peuvent se propager rapidement et qui présentent le plus de danger pour l'équilibre socioéconomique et la santé publique; ces maladies sont donc à déclaration obligatoire. En 2000, le Canada est demeuré exempt de toutes les maladies figurant sur la Liste A. On peut consulter le rapport présenté par le Canada à l'OIE en 2000 à http://www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/surv/1997oie_f.shtml.

La fièvre aphteuse est un exemple de maladie de la Liste A. L'an dernier, on n'a décelé aucun cas de fièvre aphteuse au Canada, même si certains pays, et particulièrement le Royaume-Uni et des régions de l'Europe continentale, ont subi des épisodes virulents de cette maladie ayant entraîné pour des milliards de dollars de pertes directes et de frais connexes, l'érosion de la confiance du public, et un frein ou une menace de frein aux exportations d'animaux et de produits d'origine animale.

En plus des 15 maladies figurant sur la Liste A, plusieurs maladies de la Liste B de l'OIE sont à déclaration obligatoire à l'ACIA. Les maladies de la Liste B sont définies comme des maladies transmissibles qui sont considérées comme d'une importance certaine pour l'équilibre socioéconomique et/ou pour la santé publique. Le Canada ne se préoccupe pas de plusieurs maladies figurant sur la Liste B parce que notre situation géographique et socioéconomique est différente de celle des autres pays membres de l'OIE.

À l'échelle internationale, on s'entend pour dire que l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) ou « maladie de la vache folle » est une maladie importante de la Liste B. L'EBS n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, alors qu'un cas unique avait été déclaré chez une vache importée; toutefois, l'ACIA continue de se montrer vigilante en appliquant un programme de prévention actif et intensifié. Lors du dernier exercice, l'ACIA a examiné des échantillons de tissus prélevés chez 995 bovins en vue de dépister l'EBS, alors que l'année précédente elle en avait prélevé 895. Actuellement, tous les animaux adultes amenés à l'abattage qui présentent des signes neurologiques de la maladie sont examinés. Bien que le programme de surveillance de l'Agence respecte les exigences internationales, l'ACIA prévoit augmenter le volume des essais effectués en vue de déceler la présence de l'EBS. Par ailleurs, lorsque les critères changeront à l'échelle internationale, et que les pays ayant une situation semblable à celle du Canada sur le plan sanitaire commenceront à élargir leur surveillance de l'EBS, le Canada emboîtera le pas avec des programmes comparables.

Afin d'améliorer la capacité de l'ACIA de surveiller et de déclarer les maladies animales, l'Agence fait partie du Réseau canadien de santé animale (RCSA) qui regroupe les réseaux de surveillance de maladies d'animaux au Canada*. Bien que l'ACIA soit en mesure de produire de l'information sur toutes les maladies de la Liste A et sur celles de la Liste B à notification obligatoire au Canada, l'organisme compte sur les provinces ainsi que sur ses autres partenaires du RCSA pour obtenir des renseignements sur les autres maladies figurant sur les Listes B et C de l'OIE.

* *On peut visiter le site Web du RCSA à http://www.cahnet.org/.*

La fièvre aphteuse est une maladie extrêmement grave qui affecte le bétail. L'année dernière, des flambées de fièvre aphteuse se sont produites au Royaume-Uni, dans l'Europe continentale, à Taiwan et dans certaines régions d'Amérique du Sud. Même si la fièvre aphteuse ne présente pas de danger pour les humains, elle peut causer des dommages sérieux aux troupeaux de bovins, de porcs, de moutons et autres artiodactyles. Le virus se propage dans l'air, les matériaux de remplissage et le sol, ainsi que dans la viande et les produits carnés mélangés aux aliments des animaux vulnérables.

Il n'y a pas eu d'épisode de fièvre aphteuse au Canada depuis 1952 grâce aux efforts conjugués des ministères du gouvernement fédéral, des autorités vétérinaires provinciales, de l'industrie et, depuis sa création en 1997, de l'ACIA. Au début de 2001, l'Agence a pris un certain nombre de mesures rigoureuses en vue de protéger le Canada contre la fièvre aphteuse : des bains de pied désinfectants pour les voyageurs internationaux dans tous les grands aéroports et ports maritimes internationaux, des panneaux d'avertissement placés dans les aéroports, une ligne d'information sans frais sur la fièvre aphteuse, une campagne nationale dans les médias, l'ajout de personnel spécialisé chargé de répondre aux questions techniques et l'envoi de six contingents de personnel de l'ACIA, principalement des vétérinaires et des inspecteurs, au Royaume-Uni afin d'aider les fonctionnaires britanniques aux prises avec leur flambée de fièvre aphteuse et d'accroître leurs connaissances de cette maladie pour le bénéfice de l'Agence.

Durant la période d'avril à mai 2001, dans dix grands aéroports canadiens, des mesures de contrôle intensifiées mises en place par le personnel de l'ACIA ont permis d'effectuer environ 14 000 saisies d'articles comme des produits alimentaires particuliers et des objets salis avec de la terre, par comparaison avec 5 500 articles durant la même période l'année précédente.

En novembre 2000, l'ACIA a collaboré avec les autorités américaines et mexicaines à un exercice d'intervention devant une simulation de flambée de fièvre aphteuse. L'exercice a donné l'occasion aux trois pays de mettre en pratique leurs plans d'intervention d'urgence respectifs et collectifs en cas de maladies animales. Plus de 100 employés de l'ACIA, de même que des partenaires du gouvernement provincial et de l'industrie, ont représenté le Canada dans une série d'exercices qui se sont déroulés durant une période de douze mois. La simulation a permis à l'ACIA et à ses partenaires de recueillir une information précieuse dans l'éventualité d'une flambée de fièvre aphteuse au Canada. Les trois derniers exercices se sont terminés avant la flambée s'étant déclarée au Royaume-Uni en février 2001. Dès le mois de mars, la fièvre aphteuse s'était propagée à la France, aux Pays-Bas et à l'Irlande.

Remarque : On peut consulter le rapport sur l'exercice de simulation de la fièvre aphteuse à l'adresse suivante : http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/simulation/trirepf.shtml

Prévenir la propagation des maladies animales réglementées

L'ACIA cible les maladies réglementées qui affectent le bétail et la volaille au moyen de programmes de surveillance ou d'éradication. Certaines de ces maladies comme l'anémie infectieuse des équidés et la cysticercose bovine (*C. bovis*) ne peuvent pas être éradiquées en raison de facteurs environnementaux ou liés à l'activité humaine, ou encore parce qu'elles sont endémiques dans la nature. Pour ce qui est de celles qui peuvent être éradiquées, l'Agence a poursuivi ses activités de l'année dernière en vue d'éliminer l'encéphalopathie des cervidés et la tremblante et elle a surveillé l'éradication réussie de la tuberculose. En 2000-2001, la tremblante (une maladie faisant partie du groupe des encéphalopathies spongiformes transmissibles ou groupe des EST inclut l'EBS et l'encéphalopathie des cervidés) a été décelée dans 11 troupeaux de moutons (huit au Québec et trois au Manitoba), ce qui a entraîné la destruction de 4 194 moutons et 12 chèvres. En 1999, on a décelé la maladie dans 14 troupeaux (huit au Québec, deux en Ontario, un au Manitoba et trois en Saskatchewan), et on a dû procéder à la destruction de 3 001 moutons dans les troupeaux infectés et ayant été exposés à l'infection.

Résultat stratégique 2.2 :

Prévention de la transmission aux humains des maladies animales

Prévention des maladies zoonotiques (maladies transmissibles aux humains)

Étant donné que les animaux peuvent être des vecteurs de maladies qui affectent les humains, il est essentiel que l'Agence procède à des activités de surveillance opportunes et efficaces, à des essais et à des contrôles en vue de dépister les maladies zoonotiques préoccupantes. La rage et le virus du Nil occidental par exemple sont des maladies zoonotiques qui présentent une sérieuse menace pour les humains. La rage se transmet des animaux sauvages aux animaux domestiques et, l'an dernier, dans le cadre de son programme de lutte contre la rage, l'ACIA a vérifié des spécimens animaux et a trouvé que 670 ou 7,6 pour cent des 8 762 essais effectués en vue de déceler la rage étaient positifs. Ce chiffre représente une augmentation de 34 pour cent par rapport à l'année précédente. Dans chaque cas, l'ACIA a fait enquête en vue de déterminer si des animaux domestiques ou favoris avaient été exposés. Seulement 7,9 pour cent des cas positifs ont été décelés chez des animaux de ferme domestiques et 4,6 pour cent chez des animaux familiers.

La plupart des cas de rage sont décelés chez les animaux sauvages, aussi l'intervention et les mesures de contrôle incombent à des organismes autres que l'ACIA. Une incidence accrue de la rage chez les animaux sauvages (qui figure également dans le rapport à l'OIE) a été décelée principalement chez les mouffettes au Manitoba et en Saskatchewan, chez les renards dans le nord de l'Ontario, et chez les ratons laveurs en Ontario et au Nouveau-Brunswick. (Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Web de la province de l'Ontario à http://www.mnr.gov.on.ca/MRN/rage/rabmenfr.htm et celui du Nouveau-Brunswick à http://www.gov.nb.ca/0053/fr/dossiers/ragecas.htm).

Produits biologiques vétérinaires

L'ACIA accorde des permis aux produits biologiques vétérinaires destinés à être utilisés à des fins de prévention, de traitement et de diagnostic des maladies infectieuses chez les animaux. Au besoin, l'Agence consulte les fonctionnaires de Santé Canada.

Il arrive fréquemment que des ingrédients d'origine animale soient utilisés dans la préparation des produits biologiques vétérinaires. L'ACIA a introduit des mesures visant à réduire les risques de transmission des agents de l'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) en contrôlant la source des animaux, l'espèce de l'animal et

Éradication de l'encéphalopathie des cervidés dans les fermes d'élevage de wapitis en Saskatchewan

L'encéphalopathie des cervidés, une maladie faisant partie du groupe des encéphalopathies spongiformes transmissibles ou groupe des EST qui inclut l'EBS et la tremblante, a été diagnostiquée pour la première fois dans une ferme d'élevage de wapitis en Saskatchewan, en 1996. On croit que la maladie peut avoir été introduite au pays par des wapitis importés des États-Unis vers la fin des années 1980. L'ACIA a réagi à ces premiers cas par la destruction intégrale des wapitis et des animaux ayant accompagné le troupeau.

À la fin de mars 2001, on avait déjà diagnostiqué l'encéphalopathie des cervidés chez les wapitis de dix-neuf fermes d'élevage en Saskatchewan. L'Agence a mis toutes ces fermes en quarantaine et a retiré les wapitis ayant intégré le troupeau. En avril 2001, l'encéphalopathie des cervidés est devenue une maladie à déclaration obligatoire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. De 2000-2001, l'ACIA a versé des indemnités pour quelque 3 100 wapitis dont on avait ordonné la destruction; l'Agence a recueilli des échantillons de tissu provenant de ces animaux afin de les analyser en laboratoire, et s'est occupée d'éliminer les carcasses de ces animaux de façon sécuritaire, de même que les produits et sous-produits que l'on pensait provenir de bêtes ayant été infectées. Le reliquat des bêtes des troupeaux mis en quarantaine a été identifié et conservé en quarantaine en attendant que l'on puisse prélever la situation du troupeau. Il n'y a eu aucun cas d'encéphalopathie des cervidés à l'extérieur de la Saskatchewan.

L'ACIA poursuit ses travaux avec des chercheurs aux États-Unis et au Canada en vue de mettre au point de meilleurs essais et de déterminer les influences génétiques et l'épidémiologie de l'encéphalopathie des cervidés.

(Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter la fiche de renseignements sur l'encéphalopathie des cervidés sur le site Web de l'ACIA.)

la nature du tissu animal utilisé dans la production de produits biologiques vétérinaires. Par exemple, les fabricants de vaccins à partir de sérum de foetus de bovin doivent certifier que les animaux sur lesquels le sérum a été prélevé n'étaient pas infectés par l'EBS. Les fabricants doivent aussi demander l'autorisation de l'ACIA avant d'apporter quelque changement que ce soit à la liste des sources de matière première.

En conséquence, les employés de l'ACIA ont accordé des permis pour 66 nouveaux produits biologiques, ce qui représente une augmentation importante par rapport à l'exercice précédent au cours duquel on avait accordé 39 permis. Ces changements ont également entraîné une diminution du nombre de permis d'urgence. En 2000-2001, l'Agence a accordé 130 permis pour des situations d'urgence ou encore pour des fins d'utilisation expérimentale de vaccins.

L'encéphalopathie des cervidés, une maladie faisant partie du groupe des encéphalopathies spongiformes transmissibles ou groupe des EST qui inclut l'EBS et la tremblante, a été diagnostiquée pour la première fois dans une ferme d'élevage de wapitis en Saskatchewan, en 1996. On croit que la maladie peut avoir été introduite au pays par des wapitis importés des États-Unis vers la fin des années 1980. L'ACIA a réagi à ces premiers cas par la destruction intégrale des wapitis et des animaux ayant accompagné le troupeau.

À la fin de mars 2001, on avait dépisté l'encéphalopathie des cervidés chez les wapitis de dix-neuf fermes d'élevage en Saskatchewan. L'Agence a mis toutes ces fermes en quarantaine et a retracé les wapitis ayant infecté le troupeau. En avril 2001, l'encéphalopathie des cervidés est devenue une maladie à déclaration obligatoire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. En 2000-2001, l'ACIA a versé des indemnités pour quelque 3 100 wapitis dont on avait ordonné la destruction; l'Agence a recueilli des échantillons de tissu provenant de ces animaux afin de les analyser en laboratoire, et s'est occupée d'éliminer les carcasses de ces animaux de façon sécuritaire, de même que les produits et sous-produits que l'on pensait provenir de bêtes ayant été infectées. Le velours des bois des animaux détenus en quarantaine a été identifié et conservé en quarantaine en attendant que l'on puisse préciser la situation du troupeau. Il n'y a eu aucun cas d'encéphalopathie des cervidés à l'extérieur de la Saskatchewan.

L'ACIA poursuit ses travaux avec des chercheurs aux États-Unis et au Canada en vue de mettre au point de meilleurs essais et de déterminer les influences génétiques et l'épidémiologie de l'encéphalopathie des cervidés.

(Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter la fiche de renseignements sur l'encéphalopathie des cervidés sur le site Web de l'ACIA.)

la nature du tissu animal utilisé dans la production de produits biologiques vétérinaires. Par exemple, les fabricants de vaccins à partir de sérum de foetus de bovin doivent certifier que les animaux sur lesquels le sérum a été prélevé n'étaient pas infectés par l'EBS. Les fabricants doivent aussi demander l'autorisation de l'ACIA avant d'apporter quelque changement que ce soit à la liste des sources de matière première.

En conséquence, les employés de l'ACIA ont accordé des permis pour 66 nouveaux produits biologiques, ce qui représente une augmentation importante par rapport à l'exercice précédent au cours duquel on avait accordé 39 permis. Ces changements ont également entraîné une diminution du nombre de permis d'urgence. En 2000-2001, l'Agence a accordé 130 permis pour des situations d'urgence ou encore pour des fins d'utilisation expérimentale de vaccins.

Le Laboratoire d'évaluation des produits biologiques de l'ACIA a effectué des essais postérieurs à la délivrance de permis sur 10 pour cent de plus d'échantillons de produits biologiques vétérinaires qu'au cours de l'exercice précédent. Les rapports faisant état de présumées réactions négatives aux vaccins vétérinaires ont augmenté de 48 pour cent pour atteindre 1 504, par comparaison avec 1 035 l'année précédente. Tous les cas de réactions négatives importantes ont fait l'objet d'un suivi. Cette augmentation peut être attribuée à une sensibilisation accrue de la part du public et au fait que le formulaire du rapport est disponible sur le site Web.

En ajoutant du personnel spécialisé, l'Agence a réduit le temps moyen nécessaire pour examiner un nouveau produit biologique vétérinaire qui est passé de 231 jours l'année précédente à 143, soit une amélioration d'environ 38 pour cent.

Résultat stratégique 2.3 :

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de santé des animaux

L'ACIA émet des certificats de santé des animaux pour les animaux vivants et les produits d'origine animale destinés à l'exportation. De plus, le personnel de l'Agence négocie les exigences en matière de santé en vue de l'exportation avec d'autres gouvernements nationaux. Par ces activités, l'Agence joue un rôle important en faisant en sorte que les animaux et les produits d'origine animale canadiens respectent les normes internationales et les exigences des autres pays en matière d'importation.

L'année dernière, 16 millions d'animaux de ferme vivants ont été exportés, par comparaison avec 20 millions l'année précédente. L'ACIA a réussi à négocier avec succès 12 nouveaux protocoles relatifs à la santé animale, ce qui a permis l'entrée de nos animaux sur de nouveaux marchés, et s'est employée à maintenir ou améliorer les conditions d'accès à des marchés d'exportation établis. Pour ce faire, il a fallu visiter des pays étrangers (dont la Chine) et recevoir des visiteurs officiels de gouvernements étrangers (p. ex., l'Iran et le Chili). De plus, des fonctionnaires de l'ACIA ont accompagné le ministre du Commerce international en Algérie en vue de la signature d'un accord vétérinaire visant l'exportation de sperme de bovin. Cette démarche a débouché sur une exportation initiale de 2 000 doses de sperme dans ce pays.

De plus, l'ACIA a continué à fournir l'expertise en matière d'épidémiologie au groupe de travail sur l'encéphalopathie bovine spongiforme de l'Office international des épizooties, lequel avait été mis sur pied en vue de concevoir des lignes directrices d'inspiration scientifique pour les espèces vulnérables. Les experts vétérinaires canadiens collaborent également avec les organisations de normalisation en vue de définir les paramètres d'évaluation des risques en santé animale.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Les représentants de l'ACIA, de même que ceux de Santé Canada, participent au Groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur l'innocuité des aliments nouveaux et des aliments pour animaux ainsi qu'au Groupe de travail de la Commission du Codex Alimentarius sur les aliments pour animaux. Ce dernier groupe de travail est chargé d'élaborer un Code de pratique pour la fabrication des aliments pour animaux qui s'appliquera à la fois aux fabricants d'aliments pour animaux industriels et aux producteurs qui préparent les aliments pour animaux à la ferme, ainsi qu'aux ingrédients entrant dans la fabrication de ces aliments. Les représentants canadiens ont présidé un groupe de rédaction chargé de caractériser les substances indésirables et qui a recommandé que les travaux se poursuivent dans le domaine des substances indésirables. L'an dernier, le Groupe de travail de l'OCDE a terminé un document de consensus rédigé par l'ACIA et Santé Canada et portant sur les éléments nutritifs clés et les substances toxiques à analyser dans le nouveau canola écrit par l'ACIA et Santé Canada.

Résultat stratégique 2.4 :

Conformité des aliments pour animaux avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral

Réglementation des aliments pour animaux

En vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'ACIA administre un programme national qui vise à vérifier si les aliments du bétail fabriqués et vendus au Canada ou importés au Canada sont efficaces, sans danger, et s'ils respectent les règles d'étiquetage. Des aliments du bétail sans danger contribuent à produire de la viande, du lait et des oeufs également sans danger. Des aliments du bétail efficaces contribuent à produire du bétail en santé et à le garder en bonne santé.

L'année dernière, l'ACIA a reçu 859 demandes d'homologation pour des aliments ou des ingrédients entrant dans la composition de ces aliments. De ce nombre, 779 ou 91 pour cent satisfaisaient aux exigences de la réglementation et furent approuvées. Le délai d'exécution de l'ACIA pour étudier les demandes s'est amélioré, il est passé à 41 jours, alors qu'il était de 48 jours en 1999-2000 et de 56 jours en 1998-1999.

L'ACIA entame les étapes suivantes de son projet visant à homologuer tous les fabricants d'aliments médicamenteux pour animaux canadiens. En novembre 2000, l'Agence a commencé à travailler à la rédaction d'un manuel de procédures complet. Ce manuel servira de guide d'interprétation aux nouveaux règlements qui devraient être publiés prochainement. L'Agence croit que cette mesure améliorera le taux de conformité aux règlements sur les aliments pour animaux et sur l'étiquetage de ces aliments.

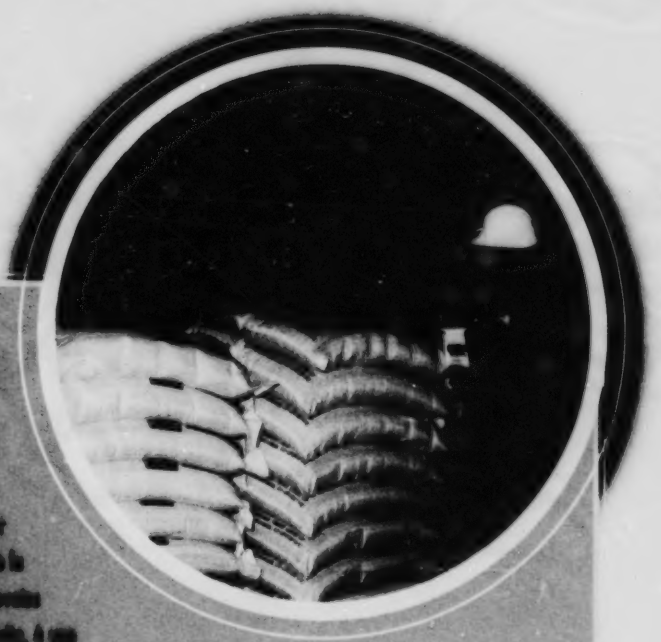
L'ACIA exerce une surveillance sur les aliments pour animaux et leurs ingrédients visant à déceler la présence des mycotoxines. Les mycotoxines sont produites par des moisissures qui se développent sur les céréales. Les effets des mycotoxines sur les animaux dépendent de la toxine en cause, et peuvent aller du refus de s'alimenter et de la mauvaise performance de l'animal, jusqu'aux vomissements, à une fertilité réduite, à une hépatotoxicité, à une pneumotoxicité et à la mort.

L'année dernière, les données recueillies sur des échantillons d'avoine et d'orge prélevés au cours des neuf dernières années ont constitué la base d'un projet de recherche collectif entrepris par la Direction de la recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et la Section des aliments pour animaux de l'ACIA. Les résultats ont été publiés dans la Revue canadienne de phytotechnie. La communication mentionnait que 84 pour cent des échantillons d'orge et 47 pour cent des échantillons d'avoine recueillis dans l'est du Canada renfermaient les mycotoxines de la *fusarium* (déoxynivalénol). Ces données contribuent à la documentation scientifique limitée disponible sur la contamination par les mycotoxines dans les récoltes et justifie le besoin d'effectuer davantage de recherche en vue de réduire la présence des mycotoxines, y compris l'élevage visant à développer une résistance à l'accumulation des mycotoxines. Un programme d'échantillonnage ciblé sur trois ans visant des cultivars particuliers d'orge de l'est du Canada se déroule actuellement. L'ACIA fournit également aux intervenants des précisions sur les résultats des programmes d'échantillonnage et conseille les fabricants d'aliments pour animaux sur la façon de surveiller les ingrédients qu'ils utilisent en vue de détecter la présence de mycotoxines.

Au printemps 2001, l'ACIA a mené des projets pré-pilotes dans le sud-ouest ontarien où il y a une vaste concentration d'établissements d'élevage du bétail. Cet exercice a servi à l'examen des procédures utilisées pour effectuer la validation du rendement des malaxeurs, la vérification des balances et l'étalonnage du matériel, la validation du nettoyage de l'équipement et l'inventaire. Les résultats de ces projets faciliteront l'élaboration de projets pilotes qui devraient se dérouler dans toutes les régions du pays en avril et en mai 2001. Quant aux renseignements obtenus à l'aide des projets pilotes, ils serviront à mettre la dernière main au manuel de procédures à l'appui des nouvelles exigences.

Réglementation des usines d'équarrissage

Les usines d'équarrissage transforment environ 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles chaque année, produisant un certain nombre de produits dont un tourteau de protéines de haute qualité entrant dans la fabrication des aliments pour animaux industriels (90 pour cent) et des aliments pour animaux familiers (10 pour cent). Il est important de préserver la salubrité de ce tourteau afin d'éviter la propagation de maladies animales comme l'EBS. L'ACIA inspecte les usines d'équarrissage et délivre les permis d'exploitation. L'année dernière, l'Agence a constaté au cours de sa



Recherche visant à réduire les mycotoxines dans les aliments pour animaux

L'ACIA mène une surveillance sur les aliments pour animaux et leurs ingrédients visant à déceler la présence des mycotoxines. Les mycotoxines sont produites par des moisissures qui se développent sur les céréales. Les effets des mycotoxines sur les animaux dépendent de la teneur en cause, et peuvent aller du refus de s'alimenter et de la mauvaise performance de l'animal, jusqu'aux vomissements, à une fertilité réduite, à une immunosuppression, à une prédisposition aux maladies et à la mort.

L'année dernière, les données recueillies sur des échantillons d'avoine et d'orge prélevés au cours des neuf dernières années ont constitué la base d'un projet de recherche collectif entrepris par la Direction de la recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et la Section des aliments pour animaux de l'ACIA. Les résultats ont été publiés dans la revue canadienne de phytotechnie. La contamination montrait que 84 pour cent des échantillons d'orge et 47 pour cent des échantillons d'avoine recueillis dans l'est du Canada renfermaient les mycotoxines de la fusariose (désoxynivalénol). Ces données contribuent à la documentation scientifique limitée disponible sur la contamination par les mycotoxines dans les céréales et justifie la hausse d'efficacité d'échantillonnage de recherche en vue de réduire la présence des mycotoxines, y compris l'élevage visant à développer une résistance à l'accumulation des mycotoxines. Un programme d'échantillonnage ciblé sur trois ans visant des cultivars particuliers d'orge de l'est du Canada se déroule actuellement. L'ACIA fournit également une intervention des pénalités sur les résultats des programmes d'échantillonnage et conseille les fabricants d'aliments pour animaux sur la façon de surveiller les ingrédients qu'ils utilisent en vue de déceler la présence de mycotoxines.

Au printemps 2001, l'ACIA a mené des projets pré-pilotes dans le sud-ouest ontarien où il y a une vaste concentration d'établissements d'élevage du bétail. Cet exercice a servi à l'examen des procédures utilisées pour effectuer la validation du rendement des malaxeurs, la vérification des balances et l'étalonnage du matériel, la validation du nettoyage de l'équipement et l'inventaire. Les résultats de ces projets faciliteront l'élaboration de projets pilotes qui devraient se dérouler dans toutes les régions du pays en avril et en mai 2001. Quant aux renseignements obtenus à l'aide des projets pilotes, ils serviront à mettre la dernière main au manuel de procédures à l'appui des nouvelles exigences.

Réglementation des usines d'équarrissage

Les usines d'équarrissage transforment environ 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles chaque année, produisant un certain nombre de produits dont un tourteau de protéines de haute qualité entrant dans la fabrication des aliments pour animaux industriels (90 pour cent) et des aliments pour animaux familiers (10 pour cent). Il est important de préserver la salubrité de ce tourteau afin d'éviter la propagation de maladies animales comme l'EBS. L'ACIA inspecte les usines d'équarrissage et délivre les permis d'exploitation. L'année dernière, l'Agence a constaté au cours de sa

tournée d'inspection annuelle que les 32 établissements qu'elle a visités étaient conformes aux exigences réglementaires de fabrication et d'étiquetage.

Mesures d'application

Dans les situations où l'ACIA constate la non-conformité aux lois et aux règlements, elle dispose d'un éventail de moyens visant à assurer l'application et la conformité. Ces moyens sont notamment : l'envoi d'une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait d'un permis ou d'un enregistrement, l'ordonnance de retourner le produit importé dans son pays d'origine, le refus de délivrer un permis d'importation ou d'exportation ou encore l'émission d'un avis de mise en quarantaine.

En outre, depuis le 5 juin 2000, la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* confère à l'ACIA le pouvoir législatif d'imposer des sanctions pécuniaires pour les infractions aux lois suivantes : la *Loi sur la santé des animaux*, la *Loi sur la protection des végétaux* et leurs règlements. Le système des sanctions administratives pécuniaires est conçu pour compléter les outils d'applications existants. L'an dernier, l'ACIA a imposé 2 544 sanctions administratives pécuniaires totalisant près de 275 000 $. Le système utilisé pour faire le suivi des résultats vient tout juste d'être refait. C'est pour cette raison que l'Agence n'est pas en mesure de faire la distinction entre les sanctions qui relèvent de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi sur la protection des végétaux*. (Voir également le secteur d'activité de la protection des végétaux.)

En 2000-2001, l'ACIA a mené 205 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*. Ces enquêtes ont débouché sur dix-huit poursuites ayant entraîné huit condamnations pour des infractions telles : omission de déclarer des animaux et des produits d'origine animale importés, transport d'animaux avec cruauté, et étiquetage insatisfaisant des aliments pour animaux. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 20 750 $.

Protection des végétaux

3.5 Protection des végétaux

Engagement clé

Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés

La base de ressources végétales du Canada est essentielle au bien-être socioéconomique et environnemental de tous les Canadiens. Les deux principales activités économiques — l'industrie forestière et l'agriculture et l'agroalimentaire — qui dépendent de cette base comptent parmi les cinq premières industries canadiennes[1]. L'existence de millions de Canadiens dépend de ces industries[2]. L'exercice 2000-2001 a été marqué par une quantité de ces interventions d'urgence à forte intensité de ressources et par des pressions croissantes sur les ressources de l'Agence.

L'ACIA joue un rôle important en assurant la protection de la base de ressources végétales du Canada. Grâce à ses activités de surveillance aux points frontaliers, l'ACIA monte la garde contre l'entrée et la propagation des parasites et des maladies exotiques. Au pays, le personnel de l'Agence s'emploie à surveiller ou à éradiquer les parasites et les maladies qui comprennent notamment certains virus, des champignons, des bactéries, des mycoplasmes, des nématodes, des insectes et des plantes. Enfin, l'Agence effectue des inspections visant à vérifier si les semences et les engrais respectent les exigences en matière de salubrité et les normes de produits.

Certaines activités faisant partie du mandat de l'ACIA sont exécutées par du personnel certifié de l'industrie ou par des tiers accrédités. Dans ces cas, l'Agence met au point les procédés, certifie les personnes chargées d'effectuer les activités et procède à des vérifications sur leur prestation. C'est notamment le cas avec l'Institut canadien des semences et des laboratoires privés accrédités pour effectuer des épreuves sur les semences et des tests de diagnostic sur les plants de pommes de terre.

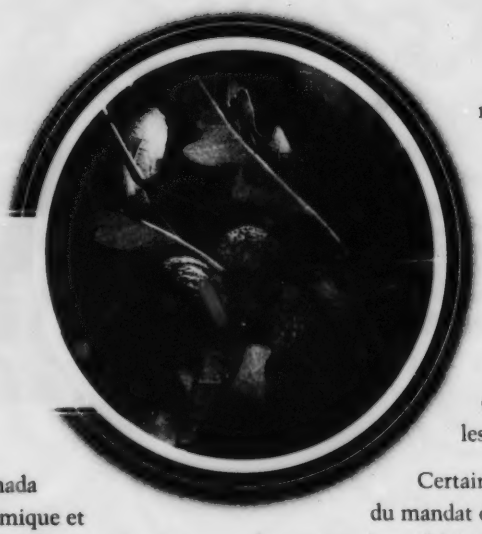
- **Protection des végétaux**
- **Semences**
- **Engrais**

Dépenses totales (en millions $) :	**73,0 $**
Recettes provenant des droits d'utilisation (en millions $) :	**8,0 $**
Ressources humaines : (ÉTP = équivalents temps plein)	**750 ÉTP**

[1] En 1999, l'industrie forestière seule a produit des expéditions pour une valeur estimée à 70 milliards $. Dans le secteur agricole, les céréales, les engrais et les semences ont contribué pour 9 milliards $, 6 milliards $ et 1 milliard $, respectivement.

[2] En 1999, on a estimé que l'industrie forestière fournissait de l'emploi, directement et indirectement, à plus de 877 000 Canadiens. Dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les chiffres comparables sont de près du double. De fait, le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire est le troisième plus gros employeur au Canada.

3.5 Protection des végétaux



Engagement clé

Protéger les ressources végétales contre les maladies et les parasites réglementés

La base de ressources végétales du Canada est essentielle au bien-être socioéconomique et environnemental de tous les Canadiens. Les deux principales activités économiques — l'industrie forestière et l'agriculture et l'agroalimentaire — qui dépendent de cette base comptent parmi les cinq premières industries canadiennes[7]. L'existence de millions de Canadiens dépend de ces industries[8]. L'exercice 2000-2001 a été marqué par une quantité de ces interventions d'urgence à forte intensité de ressources et par des pressions croissantes sur les ressources de l'Agence.

L'ACIA joue un rôle important en assurant la protection de la base de ressources végétales du Canada. Grâce à ses activités de surveillance aux points frontaliers, l'ACIA monte la garde contre l'entrée et la propagation des parasites et des maladies exotiques. Au pays, le personnel de l'Agence s'emploie à surveiller ou à éradiquer les parasites et les maladies qui comprennent notamment certains virus, des champignons, des bactéries, des mycoplasmes, des nématodes, des insectes et des plantes. Enfin, l'Agence effectue des inspections visant à vérifier si les semences et les engrais respectent les exigences en matière de salubrité et les normes de produits.

Certaines activités faisant partie du mandat de l'ACIA sont exécutées par du personnel certifié de l'industrie ou par des tiers accrédités. Dans ces cas, l'Agence met au point les procédés, certifie les personnes chargées d'effectuer les activités et procède à des vérifications sur leur prestation. C'est notamment le cas avec l'Institut canadien des semences et des laboratoires privés accrédités pour effectuer des épreuves sur les semences et des tests de diagnostic sur les plants de pommes de terre.

Programmes de protection des végétaux

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Estimation des ressources entrant dans la production pour le secteur d'activité, 2000-2001

[illegible] :	73,0 $
[illegible] :	8,0 $
[illegible] :	750 ÉTP

[7] *En 1999, l'industrie forestière seule a produit des expéditions pour une valeur estimée à 70 milliards $. Dans le secteur agricole, les céréales, les engrais et les semences ont contribué pour 9 milliards $, 6 milliards $ et 1 milliard $, respectivement.*

[8] *En 1999, on a estimé que l'industrie forestière fournissait de l'emploi, directement et indirectement, à plus de 877 000 Canadiens. Dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les chiffres comparables sont de près du double. De fait, le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire est le troisième plus gros employeur au Canada.*

Réalisations

Résultat stratégique 3.1 :

Prévention de l'introduction et de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés

Prévention de l'introduction de maladies et de parasites réglementés

Le personnel de l'ACIA délivre des permis aux importateurs canadiens de végétaux et de produits d'origine végétale réglementés et effectue des inspections visant à vérifier la conformité aux lois et règlements du gouvernement fédéral. L'Agence peut interdire l'importation de certaines espèces de plantes et de produits d'origine végétale en vue de prévenir l'introduction et la propagation de phytoparasites et de maladies qui pourraient causer des dommages à la biodiversité canadienne et à la base de ressources végétales du pays. Le longicorne d'Asie, par exemple, n'a pas réussi, à date, à s'établir au Canada. Ce ravageur pourrait causer de sérieux dommages à notre industrie forestière.

Prévention de la propagation au Canada de maladies et de parasites réglementés

Le personnel de l'Agence délivre des certificats qui permettent aux végétaux et aux produits d'origine végétale désignés de traverser les zones de quarantaine du Canada. Ce système facilite la prévention de la propagation des parasites et des maladies qui se développent dans certaines régions canadiennes. De plus, le personnel de l'ACIA procède à des enquêtes phytosanitaires visant à détecter l'introduction de parasites exotiques, à définir les frontières d'infestation des parasites désignés dans certaines parties du Canada et à soutenir les programmes d'éradication. Les données de ces enquêtes phytosanitaires servent également à valider les exigences du Canada en matière d'importation et à permettre à l'ACIA de certifier les exportations.

L'an dernier, l'ACIA a mené des enquêtes sur 17 insectes et maladies aux quatre coins du Canada. Les plus difficiles ont été celles portant sur le virus de la variole du prunier, le longicorne brun de l'épinette, et la gale verruqueuse de la pomme de terre. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les enquêtes phytosanitaires, visitez la page Web sur la surveillance des phytoparasites de l'ACIA à www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/pps/ppshpf.shtml.

Le **virus de la variole du prunier** est une maladie grave des arbres fruitiers à noyau, notamment les pêchers, nectariniers, pruniers et abricotiers. Ce virus affecte la qualité, la taille et la quantité de fruits, et contribue souvent à réduire la récolte de façon importante, nuit à la vente et nécessite l'élimination des arbres touchés. Avant octobre 1999, date à laquelle le virus a été déclaré aux États-Unis, il n'avait pas encore été dépisté en Amérique du Nord.

En juin 2000, l'ACIA a confirmé la présence du virus de la variole du prunier près de Niagara-on-the-Lake, en Ontario. Cette nouvelle a incité l'Agence à procéder à une enquête phytosanitaire sur les principales zones de production d'arbres fruitiers à noyau au Canada. L'Agence a confirmé la présence du virus en Ontario et également en Nouvelle-Écosse, où un cas a pu être confirmé. Par la suite, l'ACIA a mené un programme d'éradication qui comprenait notamment l'élimination des arbres malades et l'établissement de zones de quarantaine.

Le Service canadien des forêts a fait savoir que le **longicorne brun de l'épinette** est l'agent responsable de la mortalité des épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège du parc Point Pleasant, à Halifax. Il s'agit de la première attaque confirmée de ce ravageur envahissant des forêts en Amérique du Nord. On pense que le longicorne se serait introduit au Canada dans des matériaux d'emballage en bois massif ayant transité par le port de Halifax. Si on n'intervient pas, le longicorne brun de l'épinette pourrait causer d'importants dégâts dans les forêts d'épinettes canadiennes qui constituent une partie importante de notre industrie forestière. En réaction à cette menace, l'Agence a procédé à une enquête

phytosanitaire sur une superficie de 172 km carrés, a établi des zones de quarantaine et a amorcé un programme de surveillance et d'éradication. Approximativement 2 500 arbres infestés du parc Point Pleasant et environ 960 autres arbres situés dans un rayon de 15 km du parc ont été incinérés. Les enquêtes phytosanitaires et les activités d'éradication se poursuivent. Jusqu'à maintenant, on n'a pas détecté de longicorne brun de l'épinette à l'extérieur du périmètre de quarantaine.

Jusqu'à tout récemment, la **gale verruqueuse**, une maladie fongique transmise dans le sol, était toujours inconnue au Canada, sauf à Terre-Neuve, et dans deux localités isolées situées dans le nord-est québécois où l'ACIA a procédé à une mise en quarantaine. En octobre 2000, la présence de la gale verruqueuse a été confirmée dans une partie d'un unique champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard, une province grande productrice de pommes de terre. L'ACIA a immédiatement imposé des restrictions visant à contenir la maladie et a entrepris des enquêtes phytosanitaires afin de déterminer son origine et son étendue. Bien que l'on ait poursuivi les expéditions de pommes de terre à destination de clients au Canada et à l'étranger, les États-Unis ont imposé une interdiction d'importer à toutes les pommes de terre en provenance de l'Île-du-Prince-Édouard. Après avoir analysé des milliers d'échantillons, inspecté les compartiments de stockage et les pommes de terre associées aux semences d'origine, le personnel de l'Agence a confirmé que l'incidence de la gale verruqueuse ayant déclenché la mesure d'interdiction était un fait isolé. Par conséquent, l'interdiction précoce imposée par les États-Unis aux pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard fut levée en avril 2001[9].

Réglementation de l'introduction de végétaux à caractères nouveaux

L'ACIA réglemente la dissémination dans l'environnement de végétaux à caractères nouveaux. Cette réglementation prévoit l'examen des demandes en vue d'effectuer des essais au champ en conditions confinées, de même que les demandes visant la dissémination dans l'environnement dans des milieux non confinés. Ces examens sont fondés sur des évaluations des risques phytosanitaires effectuées par l'ACIA en vue de déterminer le potentiel des végétaux à caractères nouveaux de devenir un phytoparasite. La plante modifiée est évaluée et l'on essaie de déterminer dans quelle mesure ses caractéristiques initiales ont été modifiées, notamment le risque qu'elle se comporte davantage comme une mauvaise herbe, le risque qu'elle devienne plus nuisible, l'impact possible sur la biodiversité et sur la viabilité de l'agriculture.

En attendant que les évaluations phytosanitaires soient entièrement terminées, les essais au champ dans des conditions confinées permettent aux chercheurs de vérifier le comportement des végétaux à caractères nouveaux dans un milieu contrôlé qui limite les possibilités que ces végétaux aient une incidence négative sur l'environnement ou qu'ils s'introduisent dans les aliments pour animaux et le système alimentaire. Lorsque les chercheurs présentent une demande en vue d'effectuer des essais au champ dans des conditions confinées, ils doivent se conformer à des conditions très précises qui comprennent notamment l'isolement

[9] *Le 1er août 2001, un nouvel accord a été mis au point avec les États-Unis qui facilitait l'accès des pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard au marché américain et qui a remplacé les mesures d'atténuation comme les formats d'emballage limités, le lavage des pommes de terre et l'application d'inhibiteur de germination par un programme de surveillance complet.*

reproductif et des restrictions concernant l'utilisation des terrains après la récolte. Le personnel de l'ACIA inspecte les champs d'essais en cours d'utilisation et après la récolte en vue de déterminer la conformité. Les cas de non-conformité découverts en 2000 ne présentaient pas de risques sur le plan phytosanitaire et ces anomalies ont été corrigées par les chercheurs après que ceux-ci en furent avisés par l'ACIA.

Lorsque les chercheurs présentent une demande en vue de la dissémination dans l'environnement dans des conditions non confinées des végétaux à caractères nouveaux, ils doivent fournir des renseignements précis qui permettront à l'ACIA de procéder à une évaluation complète des risques pour l'environnement. Parmi les effets négatifs potentiels, on note : le risque que le végétal se comporte davantage comme une mauvaise herbe ou qu'il envahisse des habitats naturels, que les caractères nouveaux se transmettent à des espèces sauvages apparentées, que le végétal ou ses gènes aient un impact sur des organismes non visés (y compris les humains), et que le végétal ait un impact sur la biodiversité. En 2000, un produit a obtenu l'autorisation en vue de la dissémination dans l'environnement dans des conditions non confinées. Le produit approuvé était une variété de betterave à sucre ayant une tolérance à l'herbicide qui offrait aux producteurs un moyen d'éliminer les mauvaises herbes dans la production agricole de la betterave à sucre.

En consultation avec des intervenants du groupe de la Coalition contre les ravageurs de la pomme de terre, l'ACIA a établi un nouveau plan de gestion de la résistance des insectes (GRI) pour les pommes de terre Bt. Le Bt est une protéine insecticide dérivée d'une bactérie commune dans le sol, le *Bacillus thuringiensis*. Les propriétés insecticides du Bt visent un groupe particulier d'insectes, dont le doryphore de la pomme de terre, et ne sont aucunement toxiques pour les animaux ou les humains. Lorsque le gène Bt provenant de la bactérie est introduit dans les végétaux à l'aide de la biotechnologie, il devient un autre moyen efficace de contrôler les insectes. Dans le cas des pommes de terre *Bt*, la protéine insecticide rend la plante résistante au doryphore de la pomme de terre. Le nouveau plan de GRI a été mis en oeuvre au printemps 2001 et il prévoit que 20 pour cent des champs doivent être ensemencés de pommes de terre non-*Bt* lorsque ces pommes de terre sont cultivées dans des champs de plus de un hectare. Ce « refuge » est conçu pour se doter d'une population d'insectes susceptible au *Bt* qui pourront s'accoupler avec des insectes potentiellement résistants. Ces nouvelles mesures prennent en considération les préoccupations des producteurs, tout en intégrant au plan les résultats des recherches récentes sur la biologie et la mobilité du doryphore de la pomme de terre.

Résultat stratégique 3.2 :

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux; et contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

Conformité aux exigences d'inspiration scientifique des autres gouvernements en matière de protection des végétaux

L'ACIA contribue à faire en sorte que les semences, les végétaux et les produits forestiers canadiens respectent les exigences des autres pays en matière d'importation, y compris celle d'être exempts des parasites justifiables de quarantaine susceptibles de les inquiéter. Cette assurance facilite les échanges commerciaux internationaux et contribue à préserver l'excellente réputation dont jouissent les produits canadiens dans le monde entier.

L'année dernière, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes a déposé une norme établissant les exigences en matière d'accréditation pour les personnes qui délivrent les certificats phytosanitaires. Ces certificats phytosanitaires, qui indiquent que les exigences

d'un pays étranger en matière d'importation ont été respectées, facilitent l'introduction de plantes exotiques. Cette nouvelle norme contribuera à donner l'assurance que toutes les personnes chargées de délivrer des certificats phytosanitaires en Amérique du Nord procèdent de manière uniforme.

En 2000, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré un total de 54 389 certificats phytosanitaires. Le Canada a reçu moins de 100 notifications en provenance de pays étrangers comme quoi des produits canadiens ne satisfaisaient pas à leurs exigences en matière d'importation. Après des négociations, la majorité de ces produits qui avaient été rejetés ont pu faire leur entrée dans le pays où ils avaient été expédiés initialement.

Contribution à l'élaboration de méthodes opérationnelles communes

L'année dernière, les travaux bilatéraux Canada-États-Unis sur la biotechnologie agricole ont fourni aux deux pays une occasion valable d'améliorer leur connaissance de leurs systèmes de réglementation respectifs, ce qui a permis de jeter les bases d'une collaboration plus étroite dans le futur. Il en est ressorti un accord unique qui harmonise, dans la mesure du possible, les éléments du processus d'évaluation de la réglementation appliqués aux demandes de dissémination dans l'environnement dans des conditions non confinées au Canada et aux États-Unis. On peut prendre connaissance des renseignements détaillés sur cet accord bilatéral sur le site Web de l'ACIA à http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/usda01f.shtml.

Étant donné l'excellente réputation de l'ACIA dans le monde à titre de chef de file dans la protection des végétaux, on a demandé au Canada de participer à de nombreux comités internationaux. L'an dernier, l'ACIA a représenté l'Amérique du Nord (les États-Unis, le Mexique et le Canada) lors du Congrès international sur la protection des végétaux (CIPV), le plus prestigieux comité de normalisation international et l'Agence a fait sa marque lors de quatre de ses huit réunions de normalisation à l'échelle internationale. En 1999-2001, le CIPV, qui compte 106 pays membres, a adopté trois nouvelles normes internationales et en a modifié une.

Les représentants de l'ACIA ont également participé à l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes. Ils ont joué un rôle important dans l'adoption de trois normes nouvelles ou révisées à l'échelle régionale visant des mesures phytosanitaires. Le Canada préside également sept des quinze comités de l'Organisation, soit près de la moitié de ces comités, même si notre pays ne représente que 7,5 pour cent de la population nord-américaine.

Les représentants de l'ACIA ont également participé au comité de biotechnologie de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes en vue de produire une norme visant à faciliter la circulation des produits transgéniques entre les trois pays membres d'une manière qui ne présente pas de risques pour l'environnement. De plus, grâce à sa participation avec d'autres experts de la biotechnologie au sein de comités de l'Organisation, l'ACIA a contribué à établir la capacité

de l'Amérique du Nord en matière d'évaluation des risques phytosanitaires (ERP), ce qui a permis d'améliorer la confiance des membres de l'Organisation dans ces ERP. L'ACIA a également présenté des ateliers, notamment un atelier sur la biosécurité organisé par le Centre international de génie génétique et de biotechnologie (CIGGB), un atelier sur la biotechnologie agricole parrainé par le Sous-groupe de la recherche, du développement et de l'extension de la biotechnologie agricole, ainsi qu'à un atelier sur la biosécurité en Chine donné sous les auspices du projet sino-canadien sur le renforcement des capacités en matière de lois sur la biosécurité et de directives techniques en Chine. Des modules de formation complets ont été mis au point en vue de leur utilisation par les agents de réglementation lorsqu'ils participaient à ces ateliers.

Des efforts de ce type aident les pays en développement à créer des systèmes de réglementation fondés sur des données scientifiques et leurs fonctionnaires à comprendre le système de réglementation canadien et à lui faire confiance. Ces activités peuvent déboucher sur une augmentation du volume des importations de produits canadiens dans ces pays. Par ailleurs, le Canada peut se montrer plus confiant dans le degré d'évaluation de la réglementation visant les produits expédiés au Canada.

L'ACIA a poursuivi ses travaux avec des organisations du gouvernement du Canada, de même qu'avec des instances internationales en vue de se préparer à la mise en oeuvre des exigences découlant du Protocole de Carthagène sur la biosécurité. Cette initiative a débouché sur la création d'un modèle pour le Centre d'échange sur la biosécurité, un mécanisme prescrit dans le Protocole. Cette base de données fournit de l'information sur les divers types d'organismes vivants modifiés (OVM) que divers pays ont approuvés.

Résultat stratégique 3.3 :

Conformité des semences et des engrais avec les lois, les règlements et les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de production et de transformation

Protection et amélioration de l'approvisionnement des semences du Canada

L'ACIA et l'industrie des semences assument conjointement la responsabilité de la qualité des semences au Canada. L'ACIA règlemente les semences, et assume le rôle de registraire des variétés de semences ainsi que des établissements. Par ailleurs, l'Agence inspecte les semences importées afin de vérifier si elles sont conformes aux normes canadiennes et les semences exportées en vue de confirmer qu'elles satisfont aux normes du pays exportateur. En 1998, en consultation avec l'ACIA, l'industrie a créé l'Institut canadien des semences (ICS). Aujourd'hui, l'ACIA accepte officiellement les recommandations de l'ICS pour l'agrément des établissements de production des semences ainsi que les recommandations de l'Institut concernant l'accréditation des laboratoires privés effectuant des essais sur les semences.

L'ACIA procède à des audits des activités de l'ICS qui relèvent de sa responsabilité et continue d'assurer la prestation du programme d'application et de conformité lié à l'industrie des semences. L'ACIA effectue des

vérifications visant à déterminer si l'ICS a mis en place un système de qualité acceptable pour effectuer des évaluations de la qualité des établissements importateurs autorisés et pour recommander la reconnaissance de ces établissements.

L'échantillonnage, les épreuves visant à déterminer la pureté et la germination, le classement et l'étiquetage sont des activités réalisées par l'industrie sous la surveillance de l'ACIA et de l'ICS. L'Agence, de concert avec l'Institut, supervise le programme d'accréditation des laboratoires de semences actifs pour 44 laboratoires privés et 100 analystes de semences qui représentent les services d'essais des semences de l'industrie. Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué des inspections visant les établissements ayant déjà eu de piètres résultats sur le plan de la conformité ou ayant fait l'objet de plaintes dans le passé. En 2000, les résultats de ces analyses ont montré que 95 pour cent des semences sélectionnées et 85 pour cent des semences non sélectionnées satisfont aux normes. De plus, les résultats des analyses effectuées en 2000 sur les semences importées ont montré que 95 pour cent de ces lots de semences satisfaisaient aux normes. Les taux de conformité sont semblables à ceux des années précédentes.

L'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS) est responsable de l'élaboration de normes relatives à la pureté génétique, de la réglementation de la production des récoltes de semences sélectionnées, et de la certification de la pureté variétale des récoltes de semences. Le personnel de l'ACIA, après avoir reçu des demandes de l'ACPS, procède à des inspections des récoltes afin de vérifier la pureté variétale et les conditions de croissance des semences sélectionnées. Les rapports d'inspection rédigés par le personnel de l'ACIA sont présentés à l'ACPS qui, à son tour, délivre des certificats indiquant que les récoltes sont conformes aux normes variétales. L'année dernière, les semences sélectionnées ont été cultivées dans 21 578 champs par 3 875 producteurs de semences sélectionnées de l'ACPS. Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs de récoltes privés accrédités par l'ACIA ont procédé à ces inspections totalisant 519 724 hectares et ont trouvé que seulement un pour cent des superficies cultivées inspectées ne respectaient pas les normes de l'ACPS. (Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Web de l'ACPS à www.seedgrowers.ca et le site Web de l'ICS à www.csi-ics.com.)

Mesures d'application

Dans les situations où les établissements visités ne sont pas conformes aux exigences, l'Agence dispose de plusieurs mesures d'application et de conformité. Ces mesures comprennent notamment : l'envoi d'une lettre d'avertissement, la suspension ou le retrait du permis ou de l'accréditation, l'ordonnance de retourner les produits importés dans leur pays d'origine, le refus de délivrer un permis d'importation ou d'exportation ou encore l'émission d'un avis de quarantaine. De plus, l'Agence peut avoir recours à son Système de sanctions administratives pécuniaires, qui lui évite d'avoir recours à une action en justice. L'année dernière, l'ACIA a imposé 2 544 sanctions administratives pécuniaires ayant totalisé près de 275 000 $[10].

En 2000-2001, l'ACIA a mené 25 enquêtes actives en vertu de la *Loi sur la protection des végétaux*. Ces enquêtes ont débouché sur deux poursuites et deux condamnations, l'une pour avoir omis de déclarer des végétaux et des produits d'origine végétale importés et l'autre pour avoir déplacé des produits consignés sans autorisation. Les amendes imposées par les tribunaux pour ces condamnations ont totalisé 12 000 $. De plus, l'ACIA a mené 26 enquêtes en vertu de la *Loi sur les semences*, enquêtes ayant entraîné deux poursuites judiciaires qui ont débouché sur une condamnation pour avoir vendu des semences non enregistrées. L'amende imposée par les tribunaux pour cette condamnation a été de 2 500 $.

[10] *En raison de limites de nos systèmes d'information, il est impossible d'obtenir des données séparées pour la* Loi sur la santé des animaux *et la* Loi sur la protection des végétaux. *(Voir aussi, le secteur de la Santé des animaux.)*

Demandes des sélectionneurs visant la protection de leurs droits

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	405	193	485	627 500 $
[illegible]	549	147	342	511 000 $

* *Les demandes visant à obtenir la protection des droits des sélectionneurs ne sont pas approuvées tant que les exigences relatives à l'examen ne sont pas satisfaites. Ce processus peut s'étendre sur plusieurs années, dépendant de l'espèce du végétal. Par conséquent, les demandes présentées au cours d'une année civile ne sont pas approuvées durant la même année. La colonne des renouvellements fait référence aux variétés ayant obtenu l'approbation antérieurement et qui ont bénéficié d'un renouvellement.*

Protection du travail des sélectionneurs

L'ACIA protège le travail des sélectionneurs en vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Après avoir élaboré une nouvelle variété, le sélectionneur doit présenter une demande à l'ACIA en vue d'obtenir le droit de contrôler la multiplication et la vente du matériel reproducteur de la nouvelle variété. Pour obtenir ce droit, le demandeur doit démontrer à l'ACIA que la variété à l'étude est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-haut donne les résultats des études des demandes présentées.

Protection et amélioration des engrais canadiens

Au Canada, l'industrie des engrais génère des produits d'une valeur supérieure à 6 milliards de dollars. La gamme de produits réglementés est vaste et comprend, notamment : les engrais mélangés en vrac pour la production de cultures agricoles, les engrais pour les jardins domestiques, les engrais contenant des pesticides, les suppléments tels que les produits microbiens viables utilisés pour améliorer la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés tels que le compost et les eaux d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques tels que les régulateurs de croissance et les agents mouillants des sols.

Les engrais importés ou produits au Canada sont réglementés et doivent donc satisfaire à des exigences ou à des normes de produits pour obtenir une certification de leur salubrité, de leur efficacité et de leur étiquetage. Ces produits sont réglementés en vue de vérifier leur innocuité pour la santé des humains et pour l'environnement, leur efficacité et l'exactitude des renseignements d'étiquetage permettant de les représenter sur le marché. L'ACIA surveille tous les produits réglementés afin de déterminer s'ils respectent les normes et prend les mesures nécessaires dans le cas contraire.

L'année dernière, l'Agence a surveillé l'échantillonnage et les essais effectués dans le cadre du Programme d'assurance qualité des engrais canadiens. Ce programme volontaire réunissant l'industrie et le gouvernement du Canada prévoit que les usines de mélange d'engrais prélèvent des échantillons de leur production, les acheminent dans des laboratoires accrédités et communiquent les résultats des analyses à l'ACIA. L'Agence a compilé les renseignements obtenus par usine de mélange et a publié une cote pour les usines de mélange d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La majorité des échantillons, comme on peut le constater dans le tableau ci-après, se sont

révélés conformes aux règlements canadiens. Le taux de conformité est demeuré relativement stable à 84,5 pour cent. Le Rapport en question constitue un programme efficace de surveillance tout en permettant à l'Agence de consacrer ses ressources aux vérifications de contrôle qualité, aux questions de salubrité et de sécurité ainsi qu'aux enquêtes sur les plaintes.

En plus de superviser l'échantillonnage effectué par les sociétés en vertu du PCCQE, l'Agence a surveillé la production d'engrais mélangés en vrac dans environ 1 220 usines de toutes les parties du Canada. Les inspecteurs ont prélevé dans ces usines environ 800 échantillons afin de vérifier les garanties et ont obtenu un taux de conformité de 83 pour cent. Certains échantillons ont été prélevés dans des installations participantes au PCCQE.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 179 échantillons d'inoculants pour légumineuses (p. ex., des bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont obtenu un taux de conformité de 90,7 pour cent. L'échantillonnage a surtout visé les produits pour lesquels les risques sont élevés de ne pas respecter les normes et les produits nouvellement arrivés sur le marché.

Durant l'année, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé plus de 178 échantillons d'engrais et de suppléments afin de déterminer si les produits réglementés étaient conformes aux normes de sécurité relatives aux métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure ainsi qu'aux normes relatives aux pathogènes comme la *Salmonella* et les coliformes fécaux.

Les produits ayant été échantillonnés comprennent les engrais contenant des micronutriments, les engrais phosphatés, les eaux d'égout traitées, le compost et la chaux. Le taux moyen de conformité pour ces programmes a été d'environ 89,6 pour cent. Les produits non conformes ont été retenus et, à moins que l'on n'ait pu obtenir la conformité, ils furent éliminés suivant une méthode appropriée.

Taux d'échantillonnage et de conformité de l'industrie dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la qualité des engrais (PCCQE)

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]*
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

* *La baisse du nombre d'échantillons est due en partie au fait que le nombre de participants peut varier étant donné que la participation au PCCQE est volontaire.*

	Demandes de protection des droits*	Approuvées	Renouvellements	Recettes de l'Agence provenant de ce service
Année civile 2000	405	193	485	627 500 $
Année civile 1999	549	147	362	511 000 $

* *Les demandes visant à obtenir la protection des droits des sélectionneurs ne sont pas approuvées tant que les exigences relatives à l'examen ne sont pas satisfaites. Ce processus peut s'étendre sur plusieurs années, dépendant de l'espèce du végétal. Par conséquent, les demandes présentées au cours d'une année civile ne sont pas approuvées durant la même année. La colonne des renouvellements fait référence aux variétés ayant obtenu l'approbation antérieurement et qui ont bénéficié d'un renouvellement.*

Protection du travail des sélectionneurs

L'ACIA protège le travail des sélectionneurs en vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Après avoir élaboré une nouvelle variété, le sélectionneur doit présenter une demande à l'ACIA en vue d'obtenir le droit de contrôler la multiplication et la vente du matériel reproducteur de la nouvelle variété. Pour obtenir ce droit, le demandeur doit démontrer à l'ACIA que la variété à l'étude est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-haut donne les résultats des études des demandes présentées.

Protection et amélioration des engrais canadiens

Au Canada, l'industrie des engrais génère des produits d'une valeur supérieure à 6 milliards de dollars. La gamme de produits réglementés est vaste et comprend, notamment : les engrais mélangés en vrac pour la production de cultures agricoles, les engrais pour les jardins domestiques, les engrais contenant des pesticides, les suppléments tels que les produits microbiens viables utilisés pour améliorer la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés tels que le compost et les eaux d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques tels que les régulateurs de croissance et les agents mouillants des sols.

Les engrais importés ou produits au Canada sont réglementés et doivent donc satisfaire à des exigences ou à des normes de produits pour obtenir une certification de leur salubrité, de leur efficacité et de leur étiquetage. Ces produits sont réglementés en vue de vérifier leur innocuité pour la santé des humains et pour l'environnement, leur efficacité et l'exactitude des renseignements d'étiquetage permettant de les représenter sur le marché. L'ACIA surveille tous les produits réglementés afin de déterminer s'ils respectent les normes et prend les mesures nécessaires dans le cas contraire.

L'année dernière, l'Agence a surveillé l'échantillonnage et les essais effectués dans le cadre du Programme d'assurance qualité des engrais canadiens. Ce programme volontaire réunissant l'industrie et le gouvernement du Canada prévoit que les usines de mélange d'engrais prélèvent des échantillons de leur production, les acheminent dans des laboratoires accrédités et communiquent les résultats des analyses à l'ACIA. L'Agence a compilé les renseignements obtenus par usine de mélange et a publié une cote pour les usines de mélange d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La majorité des échantillons, comme on peut le constater dans le tableau ci-après, se sont

révélés conformes aux règlements canadiens. Le taux de conformité est demeuré relativement stable à 84,5 pour cent. Le Rapport en question constitue un programme efficace de surveillance tout en permettant à l'Agence de consacrer ses ressources aux vérifications de contrôle qualité, aux questions de salubrité et de sécurité ainsi qu'aux enquêtes sur les plaintes.

En plus de superviser l'échantillonnage effectué par les sociétés en vertu du PCCQE, l'Agence a surveillé la production d'engrais mélangés en vrac dans environ 1 220 usines de toutes les parties du Canada. Les inspecteurs ont prélevé dans ces usines environ 800 échantillons afin de vérifier les garanties et ont obtenu un taux de conformité de 83 pour cent. Certains échantillons ont été prélevés dans des installations participantes au PCCQE.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 179 échantillons d'inoculants pour légumineuses (p. ex., des bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont obtenu un taux de conformité de 90,7 pour cent. L'échantillonnage a surtout visé les produits pour lesquels les risques sont élevés de ne pas respecter les normes et les produits nouvellement arrivés sur le marché.

Durant l'année, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé plus de 178 échantillons d'engrais et de suppléments afin de déterminer si les produits réglementés étaient conformes aux normes de sécurité relatives aux métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure ainsi qu'aux normes relatives aux pathogènes comme la *Salmonella* et les coliformes fécaux.

Les produits ayant été échantillonnés comprennent les engrais contenant des micronutriments, les engrais phosphatés, les eaux d'égout traitées, le compost et la chaux. Le taux moyen de conformité pour ces programmes a été d'environ 89,6 pour cent. Les produits non conformes ont été retenus et, à moins que l'on n'ait pu obtenir la conformité, ils furent éliminés suivant une méthode appropriée.

	1997	1998	1999	2000
Échantillons	3 581	3 483	3 273	2 887*
Conformité de l'industrie (en %)	84,6	82,9	84,4	84.5

* *La baisse du nombre d'échantillons est due en partie au fait que le nombre de participants peut varier étant donné que la participation au PCCQE est volontaire.*

Gestion des ressources
humaines

3.6 Gestion des ressources humaines

À la lumière des défis croissants que pose la mondialisation et de la complexité grandissante des milieux liés à la salubrité des aliments, l'importance de pouvoir compter sur un programme de gestion des ressources humaines efficace est évidente. Cette année, la Stratégie de l'Agence en matière de ressources humaines 2000-2003 est passée d'un mode où elle visait à répondre aux besoins d'une organisation en pleine croissance à celui où elle s'efforce de mettre en oeuvre et de raffiner les programmes et les systèmes qui nous facilitent notre travail. Cette stratégie repose sur la mise en oeuvre de trois objectifs principaux : *maintenir une main-d'oeuvre qualifiée, attirer et retenir des employés compétents et continuer de développer un milieu de travail positif.*

Maintenir une main-d'œuvre qualifiée

L'Agence a vu ses effectifs grandir de 8 pour cent ces deux dernières années, surtout dans les groupes scientifiques et professionnels et chez les techniciens. Cette croissance a été rendue nécessaire pour assurer la prestation efficace de nos services aux Canadiens et pour répondre à la demande engendrée par les crises internationales comme la flambée de la fièvre aphteuse en Europe, au cours de l'hiver 2001.

Une solide expertise en matière de conception et de prestation de programmes, de même que dans le soutien aux programmes, est essentielle si l'on veut conserver la confiance dans les programmes et les normes de l'ACIA, tant au pays qu'à l'étranger, alors que le volume et la diversité des produits échangés commercialement ne cessent de s'accroître. Le mouvement vers une approche plurisectorielle de la conception et de la prestation de programmes, la nécessité d'avoir des employés polyvalents, le passage de l'inspection à la tenue de vérifications, et l'utilisation de nouvelles méthodes de prestation des services ont entraîné un besoin de formation permanent dans un certain nombre de domaines clés.

Parmi ces exemples de formation, notons : le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, le Programme de gestion de la qualité, le Programme d'inspection modernisée de la volaille, le Transport sans cruauté des animaux, l'Introduction à la vérification, l'Application des règlements de l'ACIA et les Modes substitutifs de règlement des différends. Étant donné la complexité grandissante des technologies utilisées dans la transformation des aliments, une formation sur l'intégrité des boîtes de conserve et les automates programmables a également été donnée aux employés dans le cadre du mandat sur la salubrité des aliments. Par ailleurs, la nécessité d'être bien préparé dans les situations de rappels d'aliments et de flambées de parasites ou de maladies des végétaux et des animaux a également créé un besoin pour de la formation dans des domaines comme la gestion des situations d'urgence et les simulations, les procédures de rappel ainsi que les rôles et les responsabilités.

Afin de s'assurer que le personnel comprend les fondements scientifiques des stratégies de prévention efficaces des parasites et des maladies, les actuels programmes de formation et de perfectionnement seront améliorés. Une formation pertinente est offerte dans des domaines comme les maladies animales exotiques, le programme de surveillance de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS), l'inspection des silos à céréales et la délivrance des certificats phytosanitaires. De plus, des ateliers sur l'encéphalopathie spongiforme transmissible sont donnés aux diagnosticiens des laboratoires provinciaux et aux vétérinaires de l'ACIA travaillant sur le terrain.

L'Agence continue de collaborer avec des institutions d'enseignement en vue de faire en sorte que la science et la technologie les plus avancées soient utilisées dans le cadre de ses programmes de formation. Le partenariat avec le Loyalist College sur l'élaboration et la prestation d'un cours sur les automates programmables à l'intention du personnel d'inspection travaillant sur le terrain est un exemple de l'utilisation de formateurs techniques experts ainsi que d'équipement et d'installations de

pointe pour enseigner des principes électroniques complexes de même que des aspects de la réglementation. On est à négocier un cours équivalent en français avec des écoles techniques au Québec.

En 2000-2001, des méthodes de formation novatrices ont été utilisées en vue de relever certains défis sur le plan géographique, des besoins opérationnels et du coût inhérent à la participation aux cours de formation donnés par des instructeurs. Parmi ces méthodes, notons une vidéo sur l'Inspection modernisée de la volaille destinée au personnel de l'ACIA et de l'industrie, une vidéo sur le prélèvement des tissus du cerveau pour l'EBS, une formation interactive par ordinateur en milieu de travail, une formation à distance au moyen de Symposium (un outil d'apprentissage faisant appel à l'Intranet), et un CD-Rom pour le processus de rétroaction et de révision du rendement.

En 2000-2001, l'Agence a investi environ 3,2 millions de dollars pour former sa main-d'oeuvre, le même montant que l'année précédente, en insistant particulièrement sur plus de 80 projets de formation scientifique et technique nationaux. L'Agence a également donné des ateliers non techniques à ses employés et à ses gestionnaires afin de les perfectionner dans des domaines comme la connaissance des ordinateurs, le leadership et la formation linguistique.

Ces projets de formation contribueront à fournir à l'Agence des employés qualifiés pour soutenir ses priorités et, en même temps, équiperont les employés avec les outils dont ils ont besoin pour s'adapter à un milieu en constante évolution.

Attirer et retenir des employés compétents

Étant donné que le profil démographique de l'Agence est en voie de changement, on continuera d'accorder la priorité à la planification stratégique concertée des ressources humaines en vue de maintenir le niveau actuel de service, de répondre efficacement aux changements anticipés au niveau des exigences de travail, et pour avoir la possibilité maintenant, et dans le futur, d'attirer et de retenir les employés.

En vue d'évaluer les besoins de l'Agence en matière de recrutement et de maintien de l'effectif, nous avons procédé à une analyse approfondie des 31 groupes professionnels qui y travaillent. En tenant compte des prévisions sur les départs anticipés, l'admissibilité à la retraite, les taux de maintien de l'effectif et les taux de chômage, les groupes pour lesquels nous anticipons les plus grandes difficultés au cours des cinq prochaines années sont les suivants : chimistes, informaticiens, soutien technique et scientifique (principalement des inspecteurs), agents du personnel, chercheurs et vétérinaires.[11] Des stratégies ciblées de recrutement et de maintien de l'effectif seront élaborées en vue de répondre aux besoins particuliers de chacun de ces groupes professionnels. On a entrepris des travaux visant à corriger les défis concernant le groupe des inspecteurs et des vétérinaires. Ainsi, le Groupe de travail sur le groupe de l'inspection EG formé de représentants des Opérations, des Programmes et des Ressources humaines a entrepris l'élaboration de cheminements de carrière et discute des enjeux relatifs au maintien de l'effectif pour les inspecteurs. L'Agence est également en train de définir des programmes et des mécanismes appropriés

visant à renforcer et à améliorer le recrutement et le maintien de l'effectif pour les vétérinaires[11].

Au total, 209 employées, principalement des membres des groupes scientifiques et professionnels, sont admissibles à la retraite et 779 autres employés le deviendront d'ici la fin de 2005-2006. Le nombre de départs à la retraite potentiels représente un défi important que l'Agence entend relever au moyen d'activités de recrutement et de maintien de l'effectif.

En vue d'attirer des spécialistes de la biotechnologie, l'Agence a lancé une campagne de recrutement nationale au cours de laquelle elle a reçu 1 400 curriculum vitae. Cette campagne a ensuite débouché sur l'engagement de 45 personnes. L'objectif de recrutement de 75 nouveaux spécialistes en biotechnologie devrait être atteint d'ici la fin de l'exercice 2001-2002. Cette campagne de recrutement ne comporte pas de date de clôture et tous les curriculum vitae que nous recevons sont versés dans une base de données à laquelle les gestionnaires ont accès lorsqu'ils veulent combler des postes.

Cette année, l'Agence a organisé une nouvelle campagne de recrutement axée tout particulièrement sur les nouveaux diplômés et diplômés récents. En partenariat avec 22 universités canadiennes, l'ACIA a mis sur pied son Programme de formation des agents. Ce programme a été conçu pour donner aux participants l'occasion de se familiariser avec les activités de l'ACIA au moyen de diverses affectations et de prendre connaissance des possibilités de carrière qui s'offrent à l'Agence. Cette campagne nous a permis de recueillir 1 164 demandes, et nous en avons retenues 457. Étant donné le succès de cette campagne, l'objectif initial de 20 candidats a été porté à 25 qui ont été embauchés. Ils ont commencé à travailler à l'Agence en juin 2001. Sur les 25 candidats embauchés, 20 détiennent un diplôme d'études de premier ou de deuxième cycle. Ce recrutement ciblé de personnes possédant une expertise scientifique permettra à l'Agence de combler ses besoins en matière de postes qui se situent principalement dans le domaine scientifique pour les groupes jugés d'une importance critique. La campagne de recrutement réalisée dans le cadre du Programme de formation des agents a été un succès et sera répétée l'an prochain en vue de procéder à un rajeunissement de nos ressources humaines.

L'Agence a engagé 139 étudiants dans le cadre de programmes d'alternance travail-études, soit 26 de plus que l'année précédente. Dans le but d'attirer de futurs diplômés, en partenariat avec la faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe, l'Agence participe à un projet visant à améliorer la visibilité des emplois non traditionnels en médecine vétérinaire.

Le Programme de stages d'étudiants, élaboré en vue de recruter des diplômés récents dans des postes difficiles à combler, a été restructuré cette année en vue d'inclure un éventail complet d'outils destinés à aider les gestionnaires à attirer les étudiants de fort calibre. Le programme offre aux étudiants une expérience de travail et une possibilité de participation aux frais de scolarité. Les stagiaires doivent, à titre de condition d'admission au programme, signer une entente comme quoi ils accepteront un emploi à l'Agence après obtention de leur diplôme. La durée de l'emploi est fonction du montant des frais de scolarité assumés par l'Agence durant le stage. Le programme renouvelé sera lancé au cours du prochain exercice financier.

L'Agence a également mis au point et lancé un Programme de relève pour les gestionnaires dans la région du Québec en vue de faciliter le perfectionnement du personnel et le transfert de connaissances. Dix stagiaires participeront au programme en vue d'acquérir des connaissances, de développer des aptitudes de gestion et de vivre des expériences enrichissantes qui serviront leur plan de carrière et les aideront à obtenir de l'avancement.

[11] En août 2001, l'Agence a tenu un concours de recrutement à l'échelle nationale dans quatre grands quotidiens en vue de créer une banque de vétérinaires afin de combler les postes au fur et à mesure qu'ils deviennent vacants.

L'Agence a entrepris des activités conjointes avec des organisations du secteur public et privé, notamment la tenue de forums scientifiques (p. ex., sur la pisciculture, la santé publique) ayant accueilli des spécialistes tant de l'intérieur que de l'extérieur de l'Agence, la mise sur pied en partenariat avec le Canadore College, d'un Programme de stages en biotechnologie ayant débouché sur le placement d'un stagiaire au Bureau de la biotechnologie et la création d'un Comité de gestion des ressources en biotechnologie destiné à faciliter la gestion du financement dans ce domaine. De plus, par l'entremise du Programme d'aide aux diplômés du Président, l'ACIA a accordé une subvention de 25 000 $ à deux étudiants de l'Université de Guelph qui mènent des études supérieures dans des domaines scientifiques spécialisés. Ces bourses comportent une exigence pour le bénéficiaire qui doit consacrer vingt pour cent de son temps à titre d'assistant de recherche pour l'ACIA dans un domaine connexe à sa thèse.

L'Agence reconnaît que pour retenir des employés compétents, il faut favoriser des relations positives entre l'employeur et les employés, créer de bonnes conditions de travail et offrir des salaires concurrentiels. La création de l'Agence a réuni des inspecteurs en provenance de quatre ministères. La consolidation de ces services d'inspection en une seule organisation a fait ressurgir des préoccupations non résolues qui existaient depuis longtemps déjà au sujet de la classification des postes d'inspecteur. Ces préoccupations ont nécessité un examen complet des tâches effectuées par les membres du Groupe de l'inspection des produits primaires (PI) en vue de déterminer si les niveaux de classification des PI étaient appropriés et équitables. Le syndicat et la direction ont donc amorcé un examen conjoint du Groupe de l'inspection des produits primaires (PI) qui a débouché sur son déplacement vers le Groupe du soutien technique et scientifique (EG), lequel représente environ 45 pour cent de la main-d'oeuvre de l'ACIA.

Même si cette reclassification a permis à l'Agence de rémunérer les inspecteurs en fonction de la complexité du travail effectué, il reste que l'étape de la mise en oeuvre a occasionné des problèmes à certains employés actuels en raison des limites imposées à l'avancement professionnel découlant des diverses exigences relatives aux compétences techniques et non techniques nécessaires pour passer d'un produit à l'autre. Ces difficultés ont suscité des inquiétudes chez les employés que l'on s'emploie actuellement à dissiper. De plus, l'Agence examine un grand éventail de projets destinés à soutenir l'exercice de reclassification, y compris l'élaboration d'un cadre de gestion de carrière progressif.

L'Agence continue d'offrir son Programme de rétroaction et d'examen du rendement qui facilite les communications permanentes entre l'employeur et les employés. Cette année, à la lumière de commentaires faits par des employés et des gestionnaires de l'Agence, le processus du Programme de rétroaction et d'examen du rendement a été simplifié et les communications ont été améliorées en vue de mettre en valeur l'importance du programme. Toutefois, il demeure toujours difficile de faire le suivi de ce Programme et d'évaluer dans quelle mesure on y répond. Des mesures seront mises en oeuvre l'an prochain en vue d'améliorer la saisie des données.

L'Agence négocie des contrats de travail avec deux agents de négociation : l'Institut professionnel de la fonction publique (IPFP), qui représente trois unités distinctes (les vétérinaires, les informaticiens et le groupe des scientifiques et des analystes), et l'Alliance de la fonction publique du Canada (AFPC), qui négocie pour une unité représentant tous les autres groupes. L'Agence a signé sa première convention collective avec le groupe des scientifiques et des analystes et le groupe de l'informatique et a amorcé un deuxième cycle de négociation avec l'AFPC[12] et les trois unités de négociation de l'IPFP. Étant donné que l'ACIA est un employeur distinct, les attentes des syndicats et des employés concernant la

[12] *En date du 13 juin 2001, l'unité de négociation de l'AFPC et l'Agence avaient ratifié leur convention collective et, comme prévu, l'entente a été signée et est entrée en vigueur le 6 juillet 2001.*

signature d'une convention collective sont très élevées. En effet, employés et syndicats s'attendent à ce que les négociations s'effectuent davantage en temps opportun et à ce qu'elles débouchent sur des contrats plus lucratifs qu'avec la fonction publique. Toutefois, l'ACIA doit respecter le mandat qui lui a été confié par le Secrétariat du Conseil du Trésor. Jusqu'à maintenant, le processus de négociation a été laborieux et, dans une certaine mesure, les contrats qui ont été signés s'apparentent à ceux de la fonction publique. Nous continuons de travailler à des solutions de négociation des conventions collectives qui permettront à l'Agence d'atteindre ses objectifs particuliers et de répondre aux besoins diversifiés de notre main-d'œuvre.

En suivant un processus de planification rigoureux, nous sommes en mesure de déterminer continuellement quels sont nos besoins et de mettre en oeuvre des stratégies novatrices et efficaces de recrutement et de maintien de l'effectif ainsi que des plans de relève visant à répondre à ces besoins.

Continuer à développer un milieu de travail positif

L'Agence continuera de concentrer ses efforts en vue d'offrir à ses employés des politiques, des programmes et des systèmes de ressources humaines souples, intégrés et progressifs. Il existe sur l'intranet un guide de référence central, *Carrefour des ressources humaines*, sur ces programmes, politiques et services des ressources humaines. L'Agence a aussi commencé en 2000-2001 l'élaboration d'un cadre d'évaluation du rendement des ressources humaines. Ce cadre d'évaluation est conçu à partir d'indicateurs précis et repose sur un processus uniforme de cueillette de données, d'analyse et de production de rapports. Il dotera l'Agence d'une méthode plus scientifique pour faire l'examen de la gestion des ressources humaines. L'un des produits de ce cadre d'évaluation est une série de rapports intitulés : *Planifier l'avenir : Tendances en matières de ressources humaines*. Ce document donne aux gestionnaires de l'Agence des renseignements particuliers sur notre main-d'oeuvre et suit les tendances sur un éventail de sujets comme l'embauche, les départs, les transactions de dotation et l'équité en matière d'emploi.

L'Agence a mis sur pied un certain nombre d'activités liées à la santé et sécurité au travail. Par exemple, notre Comité national de la santé et sécurité au travail a approuvé une Directive nationale sur les examens de santé visant à répondre aux préoccupations des employés exposés à des risques professionnels ayant une incidence sur la santé et/ou la sécurité. Les accidents du travail ont diminué de 9 pour cent au cours de l'année dernière.

L'Agence continue de reconnaître les réalisations professionnelles de ses employés au niveau régional, local et à l'échelle de l'entreprise. L'année dernière, l'ACIA a décerné le prix d'excellence national du président à 61 employés et 243 employés ont obtenu une reconnaissance pour leurs longs états de service. Par ailleurs, deux employés de l'ACIA ont reçu le Prix du Chef de la fonction publique, décerné par le Secrétariat du Conseil du Trésor dans la catégorie « Excellence dans la prestation des services ».

L'ACIA s'emploie à offrir un milieu de travail diversifié et représentatif où la dualité linguistique et les principes de l'équité en matière d'emploi (EE) continuent d'être

Groupe désigné en vertu de l'EE	Pourcentage de la disponibilité sur le marché (d'après le Recensement de 1996 de Statistique Canada et de l'EEIA 1991)*	Pourcentage de la main-d'œuvre de l'ACIA	
		au 31 mars 2000	au 31 mars 2001
Femmes	44,6	40,6	42,2
Autochtones	1,7	1,2	1,5
Personnes handicapées	4,6	2,4	3,4
Minorités visibles	8,8	5,7	6,9

* *à partir d'un regroupement des données sur la disponibilité sur le marché du travail pour les groupes professionnels au sein de l'ACIA seulement*

reconnus et favorisés. L'année dernière, la représentation des francophones au sein de l'Agence était de 26,5 pour cent, ce qui représente une légère augmentation par rapport au chiffre de 23 pour cent correspondant au pourcentage de représentation dans la population canadienne en général. La représentation a augmenté dans les quatre groupes désignés au titre de l'équité en matière d'emploi (voir le tableau ci-haut). L'Agence s'est employée à sensibiliser davantage la gestion aux questions d'équité en matière d'emploi et l'a encouragée à adopter une approche plus ciblée de recrutement au sein des groupes désignés. Pour ce faire, elle a fait appel à divers moyens, dont une analyse statistique de la disponibilité sur le marché du travail et de l'équité en matière d'emploi ainsi qu'un guide de planification d'équité en matière d'emploi. On pense que ces outils devraient favoriser l'élaboration de programmes sectoriels en EE visant à corriger les lacunes éventuelles.

L'Agence s'emploie à mettre en place des politiques, programmes et systèmes de ressources humaines qui favorisent nos activités et notre main-d'oeuvre diversifiée et qui sont de nature à offrir aux employés des conditions de travail satisfaisantes pour s'acquitter de leurs tâches efficacement et en toute sécurité. Le maintien d'un équilibre entre les possibilités que nous confère

la situation d'employeur distinct et les obligations qui nous incombent à titre d'organisation faisant partie de la fonction publique fédérale continueront de présenter des défis et nous devrons trouver des solutions novatrices.

La stratégie des ressources humaines établit clairement l'orientation que nous comptons prendre pour l'avenir. En maintenant le cap sur nos objectifs stratégiques et grâce à la motivation de sa main-d'œuvre, l'Agence pourra continuer à relever les défis que présentent le progrès rapide des technologies, l'évolution de l'inspection des aliments et les exigences d'un public de plus en plus informé, tout en veillant à procurer à tous les Canadiens un service de la plus haute qualité.

Groupe désigné au titre de l'EE	Pourcentage de la disponibilité sur le marché (dérivé du Recensement de 1996 de Statistique Canada et de l'ESLA 1991)*	Pourcentage de la main-d'oeuvre de l'ACIA	
		au 31 mars 2000	au 31 mars 2001
Femmes	44,6	40,6	42,2
Autochtones	1,7	1,2	1,5
Personnes handicapées	4,6	2,4	3,4
Minorités visibles	8,6	5,7	6,9

** à partir d'un regroupement des données sur la disponibilité sur le marché du travail pour les groupes professionnels au sein de l'ACIA seulement*

reconnus et favorisés. L'année dernière la représentation des francophones au sein de l'Agence était de 26,5 pour cent, ce qui représente une légère augmentation par rapport au chiffre de 23 pour cent correspondant au pourcentage de représentation dans la population canadienne en général. La représentation a augmenté dans les quatre groupes désignés au titre de l'équité en matière d'emploi (voir le tableau ci-haut). L'Agence s'est employée à sensibiliser davantage la gestion aux questions d'équité en matière d'emploi et l'a encouragée à adopter une approche plus ciblée de recrutement au sein des groupes désignés. Pour ce faire, elle a fait appel à divers moyens, dont une analyse statistique de la disponibilité sur le marché du travail et de l'équité en matière d'emploi ainsi qu'un guide de planification d'équité en matière d'emploi. On pense que ces outils devraient favoriser l'élaboration de programmes sectoriels en EE visant à corriger les lacunes éventuelles.

L'Agence s'emploie à mettre en place des politiques, programmes et systèmes de ressources humaines qui favorisent nos activités et notre main-d'oeuvre diversifiée et qui sont de nature à offrir aux employés des conditions de travail satisfaisantes pour s'acquitter de leurs tâches efficacement et en toute sécurité. Le maintien d'un équilibre entre les possibilités que nous confère

la situation d'employeur distinct et les obligations qui nous incombent à titre d'organisation faisant partie de la fonction publique fédérale continueront de présenter des défis et nous devrons trouver des solutions novatrices.

La stratégie des ressources humaines établit clairement l'orientation que nous comptons prendre pour l'avenir. En maintenant le cap sur nos objectifs stratégiques et grâce à la motivation de sa main-d'œuvre, l'Agence pourra continuer à relever les défis que présentent le progrès rapide des technologies, l'évolution de l'inspection des aliments et les exigences d'un public de plus en plus informé, tout en veillant à procurer à tous les Canadiens un service de la plus haute qualité.

Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement et L'évaluation par la vérificatrice générale

3.7 Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement et L'évaluation par la vérificatrice générale

Responsabilité de la direction pour les rapports sur le rendement

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* (la Loi) exige de l'Agence qu'elle dépose devant le parlement un rapport annuel donnant des renseignements sur le rendement de l'ACIA par rapport aux objectifs établis dans le plan d'entreprise. Conformément à la Loi, le rapport annuel fait également état de l'évaluation du Bureau du vérificateur général (BVG) sur la justesse et la fiabilité des renseignements sur le rendement.

Les renseignements sur le rendement contenus dans le présent rapport ont été préparés et présentés conformément aux politiques du Conseil du Trésor sur le dépôt des rapports au parlement et aux critères de justesse et de fiabilité des renseignements sur le rendement à l'intention du parlement fixés par le Bureau du vérificateur général.

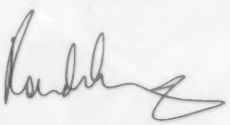
L'ACIA assume la responsabilité de l'exactitude et de l'intégralité des renseignements sur le rendement qui figurent dans le présent rapport. Ces renseignements sont tirés des dossiers et des systèmes d'information de l'Agence et contiennent un large éventail de données sur les activités, les résultats et les produits de l'ACIA. L'intégralité et l'exactitude de ces données ont été vérifiées par le personnel de l'Agence.

Nous sommes d'accord avec les conclusions de la vérificatrice générale comme quoi il est nécessaire d'améliorer encore les renseignements sur le rendement qui figurent dans ce rapport annuel. Nous apprécions le fait que l'on reconnaisse les progrès réalisés par l'Agence et acceptons l'idée que des efforts devront être consentis afin de réaliser un rapport sur le rendement encore plus complet.

Durant l'année, l'Agence a réorganisé la structure de ses secteurs d'activité ainsi que son cadre de rapport sur le rendement conformément aux lignes directrices du Conseil du Trésor. Le nouveau Cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR) approuvé par le Conseil du Trésor à l'automne 2000 fournit une solide base pour la planification du rendement et la production de rapports. Le Tableau des engagements et des résultats clés (qui se trouve à la section 2 du présent rapport) décrit les résultats stratégiques par rapport auxquels l'Agence produit son rapport sur le rendement.

Par ailleurs, on a mis au point un plan d'action d'évaluation du rendement qui décrit les étapes devant conduire à l'amélioration des systèmes d'évaluation du rendement et des pratiques de l'Agence. Les éléments clés de ce plan sont les suivants perfectionner le cadre de gestion du rendement de l'Agence, accroître les capacités des fonctions d'évaluation du rendement à l'échelle centrale et régionale et optimiser les systèmes d'information de gestion utilisés pour la planification et les rapports. On a déjà amorcé la mise en oeuvre du plan d'action qui devrait s'échelonner sur les deux ou trois prochaines années.

Dans les organisations de réglementation à fondement scientifique, dont l'ACIA, la mesure du rendement présente des défis à la fois uniques et complexes. Les modèles d'évaluation réglementaire manquent de précision et les attentes et les possibilités à cet égard sont encore nébuleuses. Nous sommes tout à fait disposés durant l'année qui vient à collaborer étroitement avec le Bureau du vérificateur général afin de déterminer les améliorations souhaitables, suivant les voeux du BVG, et de fixer un calendrier réaliste de mise en œuvre.



Ronald L. Doering

AUDITOR GENERAL OF CANADA VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE de l'information sur le rendement

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Objet et étendue

La *Loi sur L'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que la vérificatrice générale du Canada évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel de l'Agence en regard des objectifs annuels et généraux établis dans son plan d'entreprise. La responsabilité du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement contenue dans le rapport annuel incombe à l'Agence. Ma responsabilité consiste à évaluer cette information. J'ai également tenu compte des progrès réalisés par l'Agence pour ce qui d'améliorer son rapport. J'ai effectué mon évaluation en conformité avec les normes recommandées par l'Institut Canadien des Comptables Agréés pour les missions de certification. L'évaluation comprend une analyse de l'information de même qu'un examen qui se fonde sur des sondages des éléments probants à l'appui de cette information. Je n'ai pas évalué ni commenté le rendement réel de l'Agence.

Évaluation

J'ai évalué l'information sur le rendement à l'aide des critères de fidélité et de fiabilité dont nous avions discuté avec l'Agence. On trouvera ci-après mes constatations en regard de chacun des critères et à l'annexe I, mon évaluation de l'information sur le rendement en matière de ressources humaines. Les critères sont décrits à l'annexe II.

L'information communiquée est en grande partie pertinente. Le rapport contient de l'information importante sur les résultats et une foule d'informations sur les activités et les extrants. J'ai constaté une amélioration notable comparativement aux rapports précédents en ce qui touche les explications sur la manière dont les programmes et les résultats appuient les résultats stratégiques. Les tableaux sommaires des ressources estimatives pour chaque secteur d'activités constituent une amélioration, mais il y aurait avantage à améliorer la pertinence de l'information sur le rendement en fournissant des précisions sur les coûts et les recettes.

L'Agence devrait brosser un tableau plus significatif du rendement. L'Agence a mieux expliqué pourquoi les programmes sont importants et ce qu'ils permettent d'accomplir. Pour le secteur d'activités salubrité des aliments, elle a fixé une cible de 100 p. 100 pour tous les taux de conformité. Par contre, elle ne mentionne aucune cible pour les deux autres secteurs d'activités. L'Agence doit s'attacher à établir des attentes claires et concrètes à l'égard du rendement et des échéanciers précis pour tous les secteurs d'activités. De la sorte, le lecteur serait plus en mesure d'évaluer ultérieurement les efforts déployés par l'Agence pour améliorer le rendement. En outre, une analyse des risques et des défis que posent les divers programmes de l'Agence fourniraient une importante information contextuelle.

L'une des principales lacunes du tableau du rendement de l'Agence est l'information limitée fournie pour aider le lecteur à interpréter l'importance de l'information sur le rendement qui est communiquée.

Lorsque les taux de conformité sont inférieurs à 100 p. 100, elle ne dit pas si cela représente un problème important. Elle ne mentionne pas de cibles de rendement provisoires et n'indique pas non plus comment elle compte améliorer les taux de conformité au fil du temps. Elle analyse rarement les tendances annuelles et ne fait aucune comparaison avec des programmes ou des organisations semblables au Canada ou ailleurs.

L'Agence devrait fournir de l'information de meilleure qualité sur la mesure dans laquelle les réalisations lui sont attribuables. L'Agence décrit souvent la participation des autres parties dans ses différents secteurs d'activités; cependant, elle devrait décrire plus en détail sa contribution, et les rôles des autres parties, lorsqu'elle fait rapport à l'égard des résultats stratégiques et des engagements clés.

Les données du rapport sont conformes à l'information provenant des systèmes de l'Agence. Pour évaluer l'exactitude de ces données, j'ai relevé et examiné l'information à l'appui des énoncés sur le rendement les plus importants de l'Agence. Au besoin, j'ai complété cet examen par des demandes de renseignements, des analyses et des discussions. Par contre, je n'ai pas testé les contrôles de l'Agence pour vérifier l'exactitude des données provenant de ses systèmes. Je n'ai pas vérifié non plus l'exactitude des estimations de l'Agence en matière de ressources pour chaque secteur d'activités, car il n'y avait pas encore de systèmes d'information pour appuyer ces estimations. En ce qui concerne l'information choisie que j'ai examinée, les données sur le rendement contenues dans le rapport étaient conformes à l'information provenant des systèmes de l'Agence.

Il faudrait des explications sur les forces ou les limites relatives des données pour améliorer le rapport. Il est à noter que ce dernier ne discute pas de l'exactitude des taux de conformité mentionnés et qu'il n'indique pas dans quelle mesure l'Agence a vérifié l'exactitude des données. Celle-ci reconnaît que si elle améliore son système d'assurance de la qualité, le public fera davantage confiance aux données.

Le rapport explique à l'occasion que l'échantillonnage est fondé sur le risque, mais il discute rarement des méthodes d'échantillonnage et des stratégies qui pourraient expliquer comment l'Agence mesure la conformité. L'information sur la fiabilité de l'échantillonnage est nécessaire pour que le lecteur puisse savoir dans quelle mesure il peut se fier à l'information sur le rendement communiquée par l'Agence.

Des lacunes importantes subsistent dans l'information communiquée. L'Agence a apporté des améliorations en donnant de l'information sur les ressources et sur le rendement de chaque secteur d'activités, délaissant ainsi les rapports cycliques des années antérieures. Néanmoins, je note encore des lacunes. En effet, l'Agence donne une information incomplète sur les problèmes qu'elle a pu éprouver et peu d'information sur les leçons apprises ou les actions prévues ou en cours pour améliorer le rendement. Elle omet de parler d'aspects importants du rendement; par exemple, elle n'indique pas quel est le rendement en regard de certains objectifs du plan d'entreprise. Les taux de conformité de l'industrie qu'elle communique constituent une mesure appropriée des résultats. Il n'en reste pas moins qu'elle doit aussi faire état de mesures additionnelles telles que les normes de service des programmes, la satisfaction des clients et la santé de l'organisation. L'Agence devrait s'efforcer de communiquer l'information sur le rendement sous l'angle des résultats sur lesquels elle a moins d'influence, par exemple l'incidence des intoxications alimentaires. Je crois que les lacunes susmentionnées témoignent d'un rapport incomplet.

Conclusion

J'ai évalué la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel et non pas le rendement réel de l'Agence. Comme je l'ai déjà mentionné, le rapport contient des améliorations comparativement à l'année dernière. Cependant, il doit contenir plus de mesures des résultats et davantage d'analyses et d'explications pour que le lecteur puisse évaluer plus facilement le rendement de l'Agence. À mon avis, l'information sur le rendement doit encore être beaucoup

améliorée afin qu'elle soit significative pour le lecteur et que le tableau du rendement soit plus fidèle et plus fiable. Je crois que l'information fournie sur les activités d'inspection du poisson pourrait servir de modèle pour d'autres programmes d'inspection.

L'Agence prend des mesures pour établir la capacité nécessaire. Sa structure révisée de planification, de rapport et de reddition de comptes a été approuvée et elle s'en est servie pour son rapport de cette année. Elle a aussi préparé un cadre d'évaluation du rendement des ressources humaines et recensé les ressources nécessaires pour améliorer sa gestion du rendement et ses rapports sur le rendement. Je conviens avec l'Agence qu'elle doit faire encore plus pour établir sa capacité de gérer le rendement et de faire rapport sur celui-ci, et entre autres, améliorer ses systèmes d'information sur le rendement et préparer un plan d'action détaillé pour les prochaines étapes.

Je reconnais que la mise en œuvre de mesures de rendement fiables et utiles et que la préparation du rapport sur le rendement représentent des défis et que ces activités nécessitent du temps. Mais je suis encouragée par le fait que l'Agence se soit engagée par écrit à améliorer son rapport sur le rendement. J'appuie également ses derniers efforts pour accorder, selon sa promesse, une priorité plus élevée et plus de soutien à cette question. Je m'attends à constater des améliorations notables l'année prochaine.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
Le 20 septembre 2001

ANNEXE I

Évaluation de l'information sur le rendement en matière de ressources humaines

Les ressources humaines contribuent de façon déterminante à l'atteinte des résultats escomptés par l'Agence. Cette dernière se prévaut de la marge de manœuvre qui lui a été accordée pour leur gestion. Le rapport annuel est le principal moyen pour l'Agence de rendre compte de la façon dont elle s'acquitte de cette responsabilité.

Je n'ai pas évalué ni commenté le rendement réel de l'Agence en matière de gestion des ressources humaines. Pour évaluer l'exactitude de l'information à cet égard, j'ai appliqué les mêmes procédés que pour les autres sections du rapport. Les commentaires que j'ai faits dans l'évaluation globale s'appliquent aussi en général à la section sur la gestion des ressources humaines du rapport annuel. Voici d'autres commentaires à ce sujet.

L'Agence a déployé plus d'efforts pour établir un lien entre les extrants des ressources humaines et ses activités. Elle pourrait donner plus d'éclaircissements sur les résultats de la formation afin d'améliorer l'information communiquée dans cette section. Il est encourageant d'apprendre qu'elle a élaboré un cadre d'évaluation du rendement des ressources humaines, qui comprend des indicateurs de rendement clairs et une approche systématique pour recueillir et analyser les données, et produire les rapports. Cette mesure devrait lui permettre de communiquer dans ses prochains rapports de l'information sur les principaux risques associés aux ressources humaines et les plans visant à les atténuer, ainsi que de présenter des analyses annuelles sur les progrès réalisés ou les secteurs où des mesures correctives sont nécessaires.

ANNEXE II

Critères et étendue de l'évaluation de la justesse et de la fiabilité
Bureau du vérificateur général

Critères

Les critères suivants ont été élaborés en tant que moyens d'évaluer la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement de l'Agence en regard des objectifs énoncés dans son plan d'entreprise. Nous en avons discuté avec celle-ci. Les critères répondent à deux grandes questions : d'abord, est-ce que l'Agence a communiqué l'information sur le rendement en regard de ses objectifs, et ensuite, est-ce que cette information est juste et fiable? L'information sur le rendement en regard des objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de déterminer la mesure dans laquelle l'entité ou le programme en question atteint les objectifs qu'elle ou il s'est fixés.

Pertinente	L'information sur le rendement doit rendre compte de réalisations concrètes et importantes en regard des objectifs.
Compréhensible	L'information sur le rendement doit, en plus d'être pertinente, dresser un tableau clair du rendement, décrivant les repères et le contexte en regard desquels il faut interpréter l'information communiquée.
Attribuable	L'information sur le rendement doit démontrer de façon crédible l'apport des activités de l'entité ou du programme aux réalisations présentées.
Exacte	L'information sur le rendement doit refléter adéquatement les faits communiqués, et ce, à un niveau d'exactitude approprié.
Équilibrée	L'information sur le rendement doit fournir un tableau représentatif et clair de tout l'éventail des réalisations, tableau qui n'induit pas le lecteur en erreur.

Pour obtenir plus d'information sur les critères, prière de consulter notre site Web à www.oag-bvg.gc.ca.

Étendue

L'Agence a fait rapport sur son rendement dans la section 3.0 de son rapport annuel intitulée « Rendement de l'Agence ». Notre évaluation porte sur les sections 3.0 à 3.6, mais nous avons aussi examiné l'ensemble du rapport pour déterminer la cohérence de l'information sur le rendement. Nous avons également évalué l'information sur le rendement en regard des objectifs du plan d'entreprise et comparé l'information avec celle du rapport de l'année dernière. Nous n'avons pas évalué l'information des hyperliens de site Web.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION À L'ÉGARD DES RAPPORTS FINANCIERS

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de ses états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les états financiers présentés ci-joints ont été préparés en conformité avec les principes comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

Au cours de l'exercice, l'Agence a changé une de ses principales conventions comptables. À compter du 1er avril 2000, l'Agence a adopté les nouvelles recommandations de l'Institut Canadien des Comptables Agréés en matière de comptabilité des indemnités de cessation d'emploi. Le résultat de ce changement est important, tel que souligné à la note 3.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada*, concordent avec les présents états financiers.

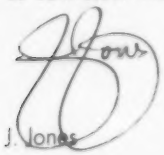
La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à garantir, avec une certitude raisonnable, que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe

Le président,

Ronald L. Doering

Le contrôleur intérimaire,



J. Jones

Ottawa, Canada
Le 27 juillet 2001

AUDITOR GENERAL OF CANADA VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
et au ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2001 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2001 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
le 27 juillet 2001

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de la situation financière

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2001	2000
Actif		
À court terme		
Droits en argent	46 420 $	27 673 $
Débiteurs	8 360	8 628
Fournitures (note 5)	1 077	1 226
	55 857	37 527
Immobilisations (note 6)	179 239	150 873
	235 096 $	188 400 $
Passif et avoir du Canada		
À court terme		
Créditeurs et charges à payer	58 170 $	27 169 $
Indemnités de vacances	17 279	15 777
Produits reportés (note 7)	1 412	1 116
Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an	2 433	3 983
	79 294	48 045
Indemnités de cessation d'emploi	38 915	23 075
Avoir du Canada	116 887	117 280
	235 096 $	188 400 $

Engagements et éventualités (note 14)

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Approuvé par :

Le président,

Ronald L. Doering

Le contrôleur intérimaire,

J. Jones

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des résultats d'exploitation

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2001	2000
Produits		
Droits, permis et certificats		
Frais d'inspection	37 485 $	39 888 $
Enregistrements, permis, certificats	7 722	7 343
Droits et services divers	4 332	3 499
Droits de permis d'établissement	2 165	2 438
Classement	205	325
Autres		
Sanctions administratives pécuniaires	268	124
Gains sur l'aliénation d'immobilisations	184	384
Intérêts sur les comptes en souffrance	173	48
Total des produits	52 534	54 049
Charges		
Fonctionnement et administration		
Salaires et avantages sociaux (note 8)	307 416	310 503
Services professionnels et spéciaux	27 980	20 502
Déplacements et réinstallations	19 558	18 102
Locaux	15 182	16 131
Amortissement des immobilisations	15 110	11 507
Services publics, matériel et fournitures	11 856	10 964
Réparations	9 012	8 728
Mobilier et équipement	7 614	6 782
Divers	4 557	1 862
Communication	2 906	3 982
Information	1 496	1 704
Location de matériel	1 310	1 492
	423 997	412 259
Subventions et contributions		
Paiements d'indemnités (note 10)	18 005	3 875
Autres	468	122
	18 473	3 997
Total des charges	442 470	416 256
Coût net d'exploitation	(389 936) $	(362 207) $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de l'avoir du Canada

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2001	2000
Avoir du Canada, solde d'ouverture	117 280 $	123 060 $
Redressement de l'avoir du Canada, solde d'ouverture Modification de convention comptable (note 3)	(12 697)	–
Avoir du Canada, solde d'ouverture, redressé	104 583	123 060
Addition : Actifs transférés sans frais par un ministère (note 6)	19 767	–
Coût net d'exploitation	(389 936)	(362 207)
Crédits parlementaires affectés aux (note 4)		
Dépenses de fonctionnement	342 726	324 005
Dépenses en capital	7 555	4 464
	350 281	328 469
Services fournis sans frais par d'autres ministères	32 192	27 958
Avoir du Canada, solde de clôture (note 9)	116 887 $	117 280 $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2001	2000
Flux de trésorerie provenant des (affectés aux)		
Activités de fonctionnement		
Coût net d'exploitation	(389 936) $	(362 207) $
Postes hors caisse		
Amortissement des immobilisations	15 110	11 507
Services fournis sans frais par d'autres ministères	32 192	27 958
Changement net du fonds de roulement hors caisse	31 666	816
Augmentation des indemnités de cessation d'emploi	3 143	1 156
	(307 825)	(320 770)
Activités d'investissement		
Acquisition d'immobilisations	(24 469)	(8 533)
Produit provenant de l'aliénation d'immobilisations	760	384
	(23 709)	(8 149)
Activités de financement		
Crédits parlementaires – fonctionnement	342 726	324 005
Crédits parlementaires – capital	7 555	4 464
	350 281	328 469
Augmentation (diminution) des droits en argent au cours de l'exercice	18 747	(450)
Droits en argent, début de l'exercice	27 673	28 123
Droits en argent, fin de l'exercice	46 420 $	27 673 $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2001
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

---

1. Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1er avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La *Loi* regroupe sous une seule agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et de protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques*; elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétaux, Loi sur les semences.*

De plus l'Agence est responsable de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements compensatoires en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* et les avantages sociaux sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliser.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compte bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme dont l'Agence peut disposer sans restriction.

pour l'exercice terminé le 31 mars 2001
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

(a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital, sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

(b) Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

(c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé à l'exploitation au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

(d) Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante :

Actifs	Vie utile
Immeubles	20-30 ans
Machinerie et matériel	5-15 ans
Matériel informatique et logiciels	3-5 ans
Véhicules	7-10 ans

Les immobilisations qui ont été transférées à l'Agence par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada et Pêches et Océans Canada ont été comptabilisées au coût historique moins l'amortissement estimatif à la date du transfert ou selon une valeur établie par un évaluateur indépendant.

2. Principales conventions comptables (suite)

(e) Indemnités de cessation d'emploi

L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par le Conseil du Trésor.

(f) Indemnités de vacances

Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.

Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par le Conseil du Trésor.

(g) Services fournis sans frais par d'autres ministères

Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de fonctionnement et d'administration. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.

(h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du Compte de pension de retraite de la fonction publique.

pour l'exercice terminé le 31 mars 2001
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables (suite)

(i) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

3. Modification de convention comptable

À compter du 1er avril 2000, le passif de l'Agence au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi. Au cours de l'exercice précédent, le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi était estimé à la lumière des conditions d'emploi respectives et des niveaux de rémunération des employés à la fin de l'exercice. Le passif de l'Agence est maintenant calculé en appliquant un facteur comparable au ratio du gouvernement, au titre du passif lié aux indemnités de cessation d'emploi, aux dépenses salariales annuelles admissible sur lesquelles les indemnités de cessation d'emploi sont gagnées. Au cours de l'exercice ce ratio était de 21,5 %.

Ce changement de convention comptable a été appliqué de façon prospective sans redressement des résultats de l'exercice précédent. Le résultat de ce changement est une diminution du solde d'ouverture de l'avoir du Canada d'un montant de l'ordre de 12 697 000 $ à 104 583 000 $.

4. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

(a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

	2001	2000
Coût net d'exploitation	389 936 $	362 207 $
Moins les charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits :		
Amortissement des immobilisations	(15 110)	(11 507)
Services fournis sans frais par d'autres ministères	(32 192)	(27 958)
	342 634	322 742
Produit provenant de l'aliénation d'immobilisations	(760)	(384)
Changements nets dans les besoins futurs de financement (note 9)	(16 062)	(2 422)
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement	16 914	4 069
Montant financé par le crédit de fonctionnement	342 726	324 005
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital	7 555	4 464
Total des crédits parlementaires utilisés	350 281 $	328 469 $

pour l'exercice terminé le 31 mars 2001
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

4. Crédits parlementaires (suite)

(b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés :

	2001	2000
Crédits parlementaires – approuvés		
Crédit 25 – Dépenses de fonctionnement	294 118 $	277 662 $
Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives	60 095	48 860
	354 213	326 522
Crédit 30 – Dépenses en capital	18 937	15 465
	373 150	341 987
Moins :		
Crédit non utilisé – fonctionnement	(11 487)	(2 517)
Crédit non utilisé – capital	(11 382)	(11 001)
	(22 869)	(13 518)
Total des crédits parlementaires utilisés	350 281 $	328 469 $

5. Fournitures

Les fournitures comprennent ce qui suit :

	2001	2000
Matériel et fournitures de laboratoire	777 $	926 $
Bétail	300	300
	1 077 $	1 226 $

6. Immobilisations

	2001			2000		
	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette
Terrains	3 348 $	– $	3 348 $	1 394 $	– $	1 394 $
Immeubles	239 846	106 227	133 619	218 688	97 932	120 756
Machinerie et matériel	33 035	16 303	16 732	26 328	14 817	11 511
Matériel informatique et logiciels	20 142	8 006	12 136	15 587	4 704	10 883
Véhicules	18 183	11 760	6 423	17 463	11 134	6 329
Actifs en construction	6 981		6 981			
	321 535 $	142 296 $	179 239 $	279 460 $	128 587 $	150 873 $

Pour l'exercice 2001, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 42 075 000 $ (2000 – 6 624 000 $) représentent 44 236 000 $ (2000 – 8 533 000 $) en acquisitions moins des aliénations de 2 161 000 $ (2000 – 1 909 000 $). Les acquisitions en immobilisations incluent deux laboratoires et leurs actifs respectifs transférés sans frais de Santé Canada ayant une valeur comptable nette de 19 767 000 $.

7. Produits reportés

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

	2001	2000
Solde, début de l'exercice	1 116 $	1 016 $
Plus : les sommes reçues des organisations externes	1 515	1 216
Moins: les produits constatés au cours de l'exercice	(1 219)	(1 116)
Solde, fin de l'exercice	1 412 $	1 116 $

8. Cotisations aux régimes d'indemnités des employés

Les sommes suivantes liées aux avantages sociaux des employés ont été payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique et des indemnités de cessation d'emploi :

	2001	2000
Cotisations au RPRFP	30 784 $	31 993 $
Indemnités de cessation d'emploi	1 747 $	1 023 $

9. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 116 887 000 $ (2000 – 117 280 000 $) inclut un montant de l'ordre de 62 299 000 $ (2000 – 46 237 000 $) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de 16 062 000 $. Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les exercices futurs par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

10. Paiements d'indemnités

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la *Loi sur la santé des animaux* se sont élevées 18 005 000 $ (2000 – 3 875 000 $).

11. Crédit remboursable – problème lié à l'an 2000

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié un crédit de 15 400 000 $ avec le Conseil du Trésor. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et/ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'an 2000.

Pour l'exercice 2001, l'Agence a reçu l'autorisation de dépenser 620 000 $ (2000 – 3 530 000 $) à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000). Au 31 mars 2001, l'Agence avait utilisé 620 000 $ (2000 – 4 519 000 $) de cette autorisation. Le montant total utilisé de cette autorisation est de 12 539 000 $.

Le crédit est remboursable en trois versements annuels égaux, à compter de l'exercice 2001-2002. Le remboursement se fait au moyen d'une diminution des crédits parlementaires de l'Agence pendant trois exercices consécutifs.

12. Comité consultatif

En vertu de l'article 10 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* de 1997, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a nommé un comité consultatif pour le conseiller sur toute question relevant de la responsabilité de l'Agence. Les dépenses directes relatives aux activités du conseil se sont élevées à 13 428 $ (2000 – 32 798 $) et elles sont incluses dans l'état des résultats.

13. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux.

Ces opérations ont été comptabilisées à l'état des résultats de l'Agence, de la façon suivante :

	2001	2000
Travaux publics et Services gouvernement Canada	32 971 $	29 044 $
Conseil du Trésor	16 314	13 609
Agriculture et Agroalimentaire Canada	8 500	9 036
Santé Canada	4 574	2 066
Ministère de la Justice	2 511	962
Revenu Canada	1 078	–
Autres	2 280	2 244
	68 228 $	56 961 $

14. Engagements et éventualités

(a) Les engagements de l'Agence en matière d'immobilisations sont d'environ 2 678 000 $ (2001 – 4 366 100 $).

(b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant déterminable est estimée à 81 700 000 $ (2000 – 175 500 000 $). La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations et réclamations potentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement final de ces réclamations n'aura pas d'effet négatif sur la situation financière ou les résultats d'exploitation de l'Agence.

(c) L'Agence a recensé six sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité. Une évaluation environnementale approfondie sera entreprise au cours du prochain exercice. L'étendue de la contamination, le cas échéant, n'est pas connue en ce moment. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs. Par conséquent, aucun montant n'a été comptabilisé dans les états financiers.

(d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'autoassurance.

5.0 Annexes

Note sur les taux de conformité

Dans bien des cas, pour présenter les renseignements sur le rendement de l'Agence, nous avons fourni des taux de conformité pour les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent servent de ligne directrice générale pour comprendre les taux de conformité.

Salubrité des aliments

Taux de conformité	Produits transformés	Poisson	Fruits et légumes frais
Produit	Les échantillons satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination du produit, les résidus de pesticides, les métaux lourds, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, l'identité du produit et les substances étrangères dangereuses*	Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la salubrité du produit, la comestibilité, la composition et l'étiquetage.	Les échantillons n'excèdent pas les limites de tolérance concernant les résidus chimiques établies en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements. Conformité microbienne déterminée par les Évaluations des risques pour la santé humaine effectuées par Santé Canada* Les aspects non liés à la salubrité et à la sécurité satisfont aux exigences établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (Règlement sur les fruits et légumes frais)**
Établissements	Toutes les exigences applicables sont satisfaites à l'intérieur des limites de tolérance établies. Les conditions au moment de l'inspection*** étaient adéquates concernant la production, l'emballage et la conservation de produits alimentaires sains.	Les établissements de transformation du poisson satisfont aux exigences réglementaires concernant l'élaboration et la mise en œuvre d'un Programme de gestion de la qualité, lequel inclut l'application des principes de HACCP, des mesures de contrôle concernant la salubrité de l'eau, l'hygiène, la construction et le matériel, les rappels ainsi que les contrôles réglementaires concernant les normes du produit, l'étiquetage et les facteurs de production, comme le conditionnement et les ingrédients. La conformité de l'établissement est un moyen de déterminer la capacité de la direction d'assurer un milieu de transformation et des contrôles opérationnels qui respectent les exigences réglementaires et permettent la production de poisson et de fruits de mer qui sont salubres, comestibles et correctement étiquetés.	Sans objet

* *La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel et/ou la confiscation ou le rappel du produit.*

** *Services de l'ACIA exécutés sur demande. Les produits qui ne satisfont pas aux exigences sont confisqués.*

*** *Les taux de conformité correspondent aux conditions qui prévalaient dans l'établissement au moment de l'inspection. La fréquence de l'inspection est déterminée par le taux de conformité.*

Secteur d'activité de la salubrité des aliments

L'Agence assume la responsabilité de l'application de la législation du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments et elle est guidée par les politiques et les normes de Santé Canada. Les taux de conformité sont une mesure des résultats que nous utilisons pour évaluer la salubrité des aliments. Dans certains cas, les données de conformité pour les normes non liées à la salubrité et à la sécurité (p. ex., l'étiquetage) sont incluses.

Produits laitiers	Oeufs	Hygiène des viandes
Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la composition et la valeur nutritive, la contamination microbienne, les résidus chimiques, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, la quantité nette et l'identité du produit*	Le produit satisfait aux exigences minimales établies en vertu du *Règlement sur les oeufs*, du *Règlement sur les oeufs transformés*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination microbienne, les résidus de pesticides, la comestibilité et l'étiquetage.* Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds, les résidus chimiques*	Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds, les résidus chimiques*
Les établissements satisfont à toutes les exigences réglementaires concernant le matériel, les bonnes pratiques de fabrication, les conditions environnementales et les programmes de contrôle de la documentation pour les installations, le transport et la conservation, l'équipement, l'hygiène, le personnel et un programme de rappel. La conformité est mesurée en fonction de la salubrité et de la catégorie de sécurité de chaque article évalué.***	Les établissements de transformation et de classement des oeufs satisfont aux exigences réglementaires concernant l'hygiène dans l'usine et les contrôles des procédés, y compris le matériel, les méthodes utilisées par les employés, la construction, l'emballage et la conservation du produit et des ingrédients***	Les établissements satisfont aux exigences réglementaires concernant la sécurité de la construction, le matériel, la fabrication, l'emballage, la conservation et l'hygiène***

Note sur les taux de conformité

Dans bien des cas, pour présenter les renseignements sur le rendement de l'Agence, nous avons fourni des taux de conformité pour les produits et les établissements. Les renseignements qui suivent servent de ligne directrice générale pour comprendre les taux de conformité.

Taux de conformité	Produits transformés	Poisson	Fruits et légumes frais
Produit	Les échantillons satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements, ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination du produit, les résidus de pesticides, les métaux lourds, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, l'identité du produit et les substances étrangères dangereuses*	Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la salubrité du produit, la comestibilité, la composition et l'étiquetage.	Les échantillons n'excèdent pas les limites de tolérance concernant les résidus chimiques établies en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues** et ses règlements. Conformité microbienne déterminée par les Évaluations des risques pour la santé humaine effectuées par Santé Canada* Les aspects non liés à la salubrité et à la sécurité satisfont aux exigences établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (Règlements sur les fruits et légumes frais)**
Établissements	Toutes les exigences applicables sont satisfaites à l'intérieur des limites de tolérance établies. Les conditions au moment de l'inspection*** étaient adéquates concernant la production, l'emballage et la conservation de produits alimentaires sains.	Les établissements de transformation du poisson satisfont aux exigences réglementaires concernant l'élaboration et la mise en oeuvre d'un Programme de gestion de la qualité, lequel inclut l'application des principes du HACCP, des mesures de contrôle concernant la salubrité de l'usine, l'hygiène, la construction et le matériel, les rappels ainsi que les contrôles réglementaires concernant les normes du produit, l'étiquetage et les facteurs de production, comme le conditionnement et les ingrédients. La conformité de l'établissement est un moyen de déterminer la capacité de la direction d'assurer un milieu de transformation et des contrôles opérationnels qui respectent les exigences réglementaires et permettent la production de poisson et de fruits de mer qui sont salubres, comestibles et correctement étiquetés.	Sans objet

* *La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel et/ou la confiscation ou le rappel du produit.*

** *Services de l'ACIA exécutés sur demande. Les produits qui ne satisfont pas aux exigences sont confisqués.*

*** *Les taux de conformité correspondent aux conditions qui prévalaient dans l'établissement au moment de l'inspection. La fréquence de l'inspection est déterminée par le taux de conformité.*

Secteur d'activité de la salubrité des aliments

L'Agence assume la responsabilité de l'application de la législation du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments et elle est guidée par les politiques et les normes de Santé Canada. Les taux de conformité sont une mesure des résultats que nous utilisons pour évaluer la salubrité des aliments. Dans certains cas, les données de conformité pour les normes non liées à la salubrité et à la sécurité (p. ex., l'étiquetage) sont incluses.

Produits laitiers	Oeufs	Hygiène des viandes
Les produits satisfont aux exigences minimales établies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et ses règlements, la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la composition et la valeur nutritive, la contamination microbienne, les résidus chimiques, les risques microbiens, l'étiquetage, l'intégrité du contenant, le classement, la quantité nette et l'identité du produit*	Le produit satisfait aux exigences minimales établies en vertu du *Règlement sur les oeufs*, du *Règlement sur les oeufs transformés*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et ses règlements concernant la contamination microbienne, les résidus de pesticides, la comestibilité et l'étiquetage.* Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds, les résidus chimiques*	Le produit satisfait aux exigences réglementaires concernant la formulation, l'étiquetage, la contamination microbienne, la transformation, les métaux lourds, les résidus chimiques*
Les établissements satisfont à toutes les exigences réglementaires concernant le matériel, les bonnes pratiques de fabrication, les conditions environnementales et les programmes de contrôle de la documentation pour les installations, le transport et la conservation, l'équipement, l'hygiène, le personnel et un programme de rappel. La conformité est mesurée en fonction de la salubrité et de la catégorie de sécurité de chaque article évalué.***	Les établissements de transformation et de classement des oeufs satisfont aux exigences réglementaires concernant l'hygiène dans l'usine et les contrôles des procédés, y compris le matériel, les méthodes utilisées par les employés, la construction, l'emballage et la conservation du produit et des ingrédients***	Les établissements satisfont aux exigences réglementaires concernant la sécurité de la construction, le matériel, la fabrication, l'emballage, la conservation et l'hygiène***

Secteurs d'activité de la santé des animaux et de la protection des végétaux

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des aliments pour les animaux avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des semences et des engrais avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de produit et de transformation.

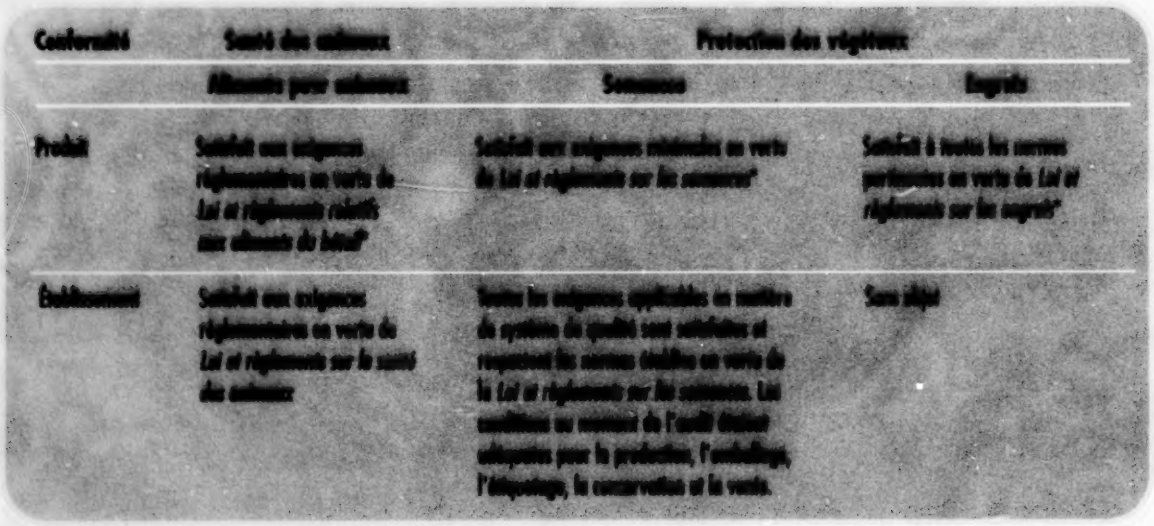
Conformité	Santé des animaux	Protection des végétaux	
	Aliments pour animaux	Semences	Engrais
Produit	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de *Loi et règlements relatifs aux aliments du bétail**	Satisfait aux exigences minimales en vertu de *Loi et règlements sur les semences**	Satisfait à toutes les normes pertinentes en vertu de *Loi et règlements sur les engrais**
Établissement	Satisfait aux exigences réglementaires en vertu de *Loi et règlements sur la santé des animaux*	Toutes les exigences applicables en matière de système de qualité sont satisfaites et respectent les normes établies en vertu de la *Loi et règlements sur les semences*. Les conditions au moment de l'audit étaient adéquates pour la production, l'emballage, l'étiquetage, la conservation et la vente.	Sans objet

* *D'après la surveillance, le suivi et les enquêtes effectuées sur le marché en général. La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel et/ou la confiscation du produit.*

Secteurs d'activité de la santé des animaux et de la protection des végétaux

Dans le domaine de la santé des animaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des aliments pour les animaux avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, d'efficacité et d'étiquetage.

Dans le domaine de la protection des végétaux, l'Agence inspecte en vue de vérifier la conformité des semences et des engrais avec les normes du gouvernement fédéral en matière de salubrité, de produit et de transformation.



* *D'après la surveillance, le suivi et les enquêtes effectuées sur le marché en général. La non-conformité peut entraîner un échantillonnage additionnel et/ou la confiscation du produit.*